

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Oeufs durs à la macédoine de légumes



Pour 2-4 personnes :

- 6 oeufs
- 1 petite pincée de sel
- 1 boîte de macédoines de légumes (200 g)
- 2 c. à café de mayonnaise à la moutarde de dijon

Egouttez la boîte de macédoine de légumes. Faites cuire les oeufs durs dans de l'eau bouillante salée. Passez-les sous l'eau froide et écalez-les.

Coupez les oeufs en deux dans la longueur. Retirez le jaune d'oeuf à l'aide d'une petite cuillère à café.

Dans un saladier, écrasez les jaunes d'oeuf à la fourchette avec la macédoine et la mayonnaise.

Remplissez les oeufs avec cette préparation.

Placez au réfrigérateur et servir bien frais.