



Verrines thon mayonnaise / oeufs mimosa

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 12 verrines de 6 cl

- 4 œufs durs
- 1 boîte de thon de 100 gr
- 4 cs de mayonnaise
- sel, poivre
- ciboulette

Écaler les œufs durs et séparer les blancs des jaunes.

Mixer les blancs avec 2 cs de mayonnaise, saler et poivrer (facultatif) et répartir ce mélange dans le fond de vos verrines.

Égoutter le thon et le mixer avec les 2 cs de mayonnaises restantes, saler et poivrer (facultatif).

Répartir cette préparation dans vos verrines en la mettant sur les blancs d'œufs.

Pour finir émietter les jaunes d'œuf à l'aide d'une fourchette et les mettre sur le thon.

Décorer de ciboulette et entreposer au frais jusqu'au moment de servir.