

Oufs durs, version truite fumée

Pour 4 Personnes

4 œufs, 2càs de condiment « Savora », 2 tranches de truite fumée, ciboulette

Réinventons ce classique de bistrot pour changer de l'œuf mayonnaise

Laissez cuire les 4œufs, 10mn à l'eau bouillante, écalez-les et coupez-les en deux. Ecrasez les jaunes avec 2càs de condiment savora, assaisonnez

Garnissez les blancs de ce mélange à l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille.

Coupez les 2 tranches de truite en petits bâtonnets et répartissez-les sur les œufs, décorez de ciboulette. Le « Plus » : site fait, mixez grossièrement les jaunes, la truite, ciboulette, condiment « Savora »

