Oeufs mimosa **sardiniers**





4 personnes | 15 min préparation | 10 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de Sardines à l'huile d'olive et au citron la belle-iloise
4 œufs
40 g de fromage frais au poivre ou ail et fines herbes
1 petite endive

Les étapes

1- Faire cuire les œufs à l'eau 10 minutes
2- Les refroidir, les écaler, les couper en 2 et enlever le jaune
3- Mélanger dans un saladier le fromage avec l'huile des sardines et les jaunes d'œufs
4- Ajouter ensuite les sardines
5- Farcir les ½ coques de blancs d'œufs avec le mélange
6- Découper des petits triangles dans les pointes de feuilles d'endive (pour faire les voiles)
7- Couper le reste de l'endive en petits morceaux qui serviront à stabiliser les œufs
8- Disposer dessus les 1/2 œufs de façon harmonieuse et décorer chacun avec une feuille d'endive
9- Garder au frais jusqu'au service