

Oeufs aux **Sardines Sao Tomé** façon mimosa



4 personnes



5 min préparation

9 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 115 g** de Sardines au poivre de Sao Tomé la belle-iloise
- 8** oeufs
- 2** cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 demi** citron vert
- Quelques brins** de coriandre et d'aneth
- Quelques** micro-pousses pour décorer
- Sel et poivre
- 1** oignon rouge
- 2 cuillères à soupe** de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe** de sucre

Les étapes

- 1- Faire cuire les oeufs à l'eau 9 minutes
- 2- Les refroidir, les écaler, les couper en 2 et enlever le jaune
- 3- Préparer les pickles : éplucher l'oignon rouge, ciseler le finement et mélanger avec sucre, vinaigre et 15 cl d'eau bouillante
- 4- Dans un saladier, mélanger les Sardines Sao Tomé avec la mayonnaise et les jaunes d'oeufs
- 5- Ajouter le jus de citron vert, les herbes ciselées. Saler, poivrer
- 6- Farcir les $\frac{1}{2}$ coques de blancs d'oeufs avec le mélange
- 7- Parsemer d'herbes ciselées, petites pousses et pickles d'oignons rouges
- 8- Garder au frais jusqu'au service