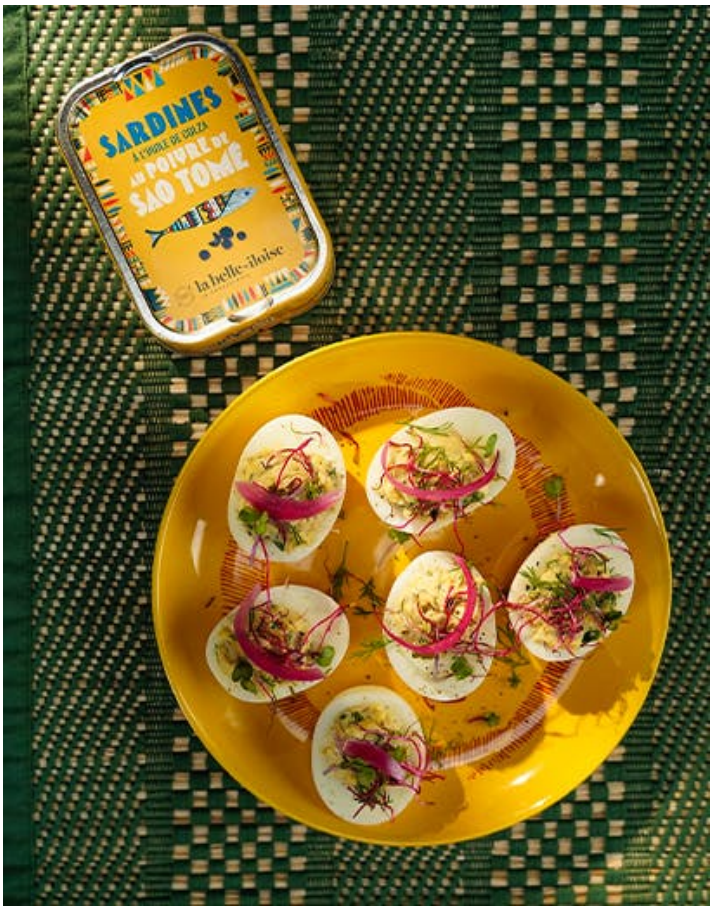
Oeufs aux **Sardines Sao Tomé** façon mimosa



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 ½ 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