

DES OEUFS POUSSINS

- **Temps de préparation** : 15 minutes
- **Temps de cuisson** : 10 minutes

INGREDIENTS

- oeufs
- mayonnaise
- 1 carotte
- olives noires

Commencez par cuire les oeufs 10 minutes dans l'eau bouillante pour obtenir des oeufs durs.

Plongez-les ensuite directement dans de l'eau glacée, pour les faire refroidir rapidement.

Écaillez les oeufs délicatement.

Coupez les oeufs au 2/3 supérieur afin de récupérer les jaunes, sans abimer le reste du blanc d'oeuf. Gardez bien les chapeaux des oeufs !

Mixez les jaunes avec de la mayonnaise. Le ratio idéal : 1 bonne cuillère à café de mayonnaise pour un jaune.

Remplissez les blancs d'oeufs avec votre mixture jaune-mayo.

Déposez les chapeaux c'est à dire la partie supérieure du blanc d'oeuf sur le votre jaune-mayo, disposez-le un peu vers l'arrière.

Il ne vous reste plus qu'à décorer vos petits poussins : avec la carotte faites des petits becs et des pattes et avec les olives noires faites les yeux !

