



Seafood Maison

LES OEUFS MIMOSAS AU TARAMA



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Les oeufs mimosas au tarama

Pour 2 personnes

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes

2 oeufs · **1 petit pot de tarama** · 1 c. à c. de ciboulette
ciselée · quelques pousses de fines herbes · Sel · poivre

Faites cuire les oeufs pendant 8 minutes. Ecalez les oeufs et coupez-les dans le sens de la longueur. Puis séparez le jaune des blancs. Réservez les blancs. Mélangez les jaunes avec quelques cuillères de tarama.

Ajoutez le mélange sur le blanc d'oeuf et saupoudrez de ciboulette et de fines herbes.

