



Œufs pique-nique

(www.qc.allrecipes.ca)

Prêt en : 20 minutes

Portions : 16 moitiés

Ingrédients

-  8 œufs cuits dur et écaillés
-  ½ c. à thé de moutarde
-  1 c. à table de mayonnaise
-  Sel et poivre au goût
-  1 pincée de paprika



Préparation

-  Placer les œufs dans une casserole et recouvrir d'eau. Porter à ébullition. Couvrir, retirer du feu, et laisser les œufs dans l'eau chaude pendant 10 à 12 minutes. Retirer les œufs de l'eau chaude et les laisser refroidir.
-  Écailler les œufs et les couper en deux dans le sens de la longueur. Retirer les jaunes et les combiner avec la moutarde, la mayonnaise, le sel et le poivre. Bien écraser jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
-  Remplir chaque moitié d'œuf avec ce mélange et saupoudrer de paprika.