



Oeufs farcis à la goberge

(Michael Leroux)

Prêt en : 30 minutes

Portions : 16 moitiés

Ingrédients

-  8 œufs cuits dur et écaillés
-  Goberge
-  Olives
-  Poivrons rouge et vert
-  Mayonnaise
-  Sel et poivre au goût



Préparation

-  Faire bouillir les œufs pendant 13 minutes, les écailler et les couper en deux.

Attention à ne pas les briser!

-  Retirer les jaunes d'œufs délicatement, les écraser et les mélanger avec la mayonnaise.
-  Couper la goberge finement et l'incorporer au mélange.
-  Farcir doucement les blancs d'œufs avec ce mélange.
-  Décorer d'olives et de poivrons.