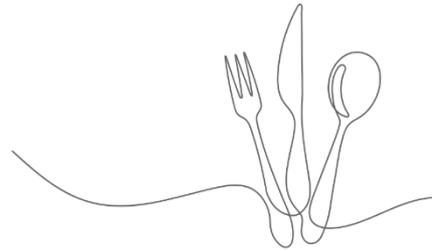


ŒUFS MIMOSA ENJOLRAS



Ingrédients pour 6 personnes

- ✓ **1 Barquette de mayonnaise d'anchois Enjolras ;**
- ✓ 6 œufs ;
- ✓ Sel, poivre.

Préparation

- ✓ Cuire les œufs durs. Les écailler et les couper en 2 ;
- ✓ Récupérer 4 jaunes et les mettre dans 1 saladier ;
- ✓ Y ajouter 50 grammes de **mayonnaise d'anchois Enjolras ;**
- ✓ Ecraser les jaunes d'œufs en les mélangeant avec **mayonnaise d'anchois Enjolras ;**
- ✓ Ajuster à votre goût (**mayonnaise d'anchois Enjolras** , poivre, sel) ;
- ✓ Remplir les moitiés de blanc avec le mélange ;
- ✓ Râper les 2 autres jaunes pour les soupoudrer sur les œufs ;
- ✓ Réserver au frais ;
- ✓ Sortir lors du passage à table.



ENJOLRAS FRÈRES

PME familiale et méridionale
Fabrication de plats préparés à base de poissons

Zone artisanale 23 rue des Lamparos 30240 Le Grau-du-roi.