Poissons

Œufs farcis

Snack
Type de recette

30 minutes
Préparation

Facile
Difficulté

Ingrédients pour 10 personnes

10 œufs durs
Anchois
2 cc de câpres
Mayonnaise
1 cc de crème aigre
Poivre
Sel
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp
Morceaux de poisson ou de poulet grillé au choix
Fines herbes

Préparation

Couper les œufs durs froids en deux et retirer le jaune. Hacher les anchois, les morceaux de poulet ou de poissons et les câpres. Mélanger le tout avec les jaunes d'œufs écrasés, la mayonnaise, la crème aigre et l'huile de courge. Saler et poivrer.
À l'aide d'une poche à douille, déposer la préparation dans les demi-œufs et garnir de fines herbes fraîches.

Astuce : on peut aussi utiliser des fleurs comestibles pour la décoration.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch