



Œufs farcis

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Macération: au moins 8 h

8 œufs

eau, bouillante

5 dl de jus de cassis

1 c. s. de moutarde

3 c. s. de mascarpone

¾ de c. c. de sel

un peu de poivre

1 c. s. de ciboulette, ciselée

**quelques fleurs comestibles
séchées**

1 — Cuire les œufs env. 8 min dans l'eau, rafraîchir sous l'eau froide, écaler. Porter les œufs un instant à ébullition dans le jus de cassis, éloigner du feu, laisser refroidir, réserver au moins 8 h ou toute une nuit à couvert au réfrigérateur.

2 — Couper les œufs en deux, retirer délicatement les jaunes et les écraser à la fourchette. Incorporer moutarde, mascarpone sel et poivre. Mettre la masse dans une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm). Dresser dans les demi-œufs, décorer de ciboulette et de fleurs séchées.

Portion: 209 kcal, lip 16 g, glu 0 g, pro 14 g



Vous pouvez télécharger ces étiquettes sur internet:
www.bettybossi.ch/gabarits