

## 16 octobre 2005

### Oeufs printaniers

*Aujourd'hui Dimanche,recette rapide car sortie et rentrer très tard hier soir,on n'a plus l'habitude de trainer!!!!*



*Recette pas compliquée du tout et à la portée de tous et même des enfants.*

***Ingrédients:*** 4 oeufs, 100g de jambon blanc, 30g de vache qui rit, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 cuillère à café de moutarde, persil, sel et poivre.

#### ***Préparation:***

*Cuire les oeufs 10 minutes dans de l'eau bouillante,écaillez les.Couper les en deux et retirer les jaunes.Passer au mixeur le jambon blanc,les jaunes d'oeufs,la vache qui rit,la crème,la moutarde,le persil ciselé.Saler et poivrer légèrement.Mettre cette préparation dans les blancs,disposer les oeufs farcis sur un plat de service recouvert de feuilles de salade.Accompagner ces oeufs d'une mayonnaise et de tomates cerises.Vite fait,il n'y a plus qu'a dégusté.*



*Bon Appétit,et bon week end.*