



OEUFS POUSSINS

RECETTE - A PARTIR DE 3 ANS

Un adorable petit poussin qui sort de son oeuf ! une recette rigolote, facile et parfaite pour Pâques par exemple ou pour tous les petits poussins gourmands.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 9 minutes

INGRÉDIENTS

oeufs

1 carotte

mayonnaise

olives noires

RECETTE OEUFS POUSSINS

Commencez par cuire les oeufs 9 minutes dans l'eau bouillante pour obtenir des oeufs durs.

Plongez-les ensuite directement dans de l'eau glacée, pour les faire refroidir rapidement.

Écaillez les oeufs délicatement.

Coupez les oeufs au 2/3 supérieur afin de récupérer les jaunes, sans abimer le reste du blanc d'oeuf. Gardez bien les chapeaux des oeufs !

Mixez les jaunes avec de la mayonnaise. Le ratio idéal : 1 bonne cuillère à café de mayonnaise pour un jaune.

Remplissez les blancs d'oeufs avec votre mixture jaune-mayo.

Déposez les chapeaux c'est à dire la partie supérieur du blanc d'oeuf sur le votre jaune-mayo, disposez-le un peu vers l'arrière.

Il ne vous reste plus qu'à décorer vos petits poussins : avec la carotte faites des petits becs et des pattes et avec les olives noires faites les yeux !

ASTUCE

On peut perfectionner ces petits poussins en découpant les bords des chapeaux en pointe, comme si le poussin était en train de sortir de son oeuf !

0 commentaires

Trier par

Ajouter un commentaire...

[plugin Commentaires Facebook](#)