Œufs mimosa au thon et au citron

Une version gourmande des œufs mimosa, farcis d'une crème de thon et de citron. Ils se préparent à l'avance et se servent bien froids.

4 personnes	15 min préparation	10 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 6 œufs
- 120 g de thon en boîte égoutté
- 60 g de fromage frais
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à café de câpres
- 1 pincée de paprika

Préparation

1. Cuire les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante, les refroidir puis les écaler.
2. Couper les œufs en deux et sortir les jaunes.
3. Mettre les jaunes, le thon, le fromage frais, le citron et les câpres dans le bol.
4. Mixer jusqu'à obtenir une crème lisse.
   20 sec / vitesse 5
5. Garnir les blancs avec la crème à la poche ou à la cuillère.
6. Saupoudrer de paprika et réfrigérer 30 minutes.

Le conseil de Tiha
Coupe une fine tranche à la base des blancs pour qu'ils tiennent bien debout dans le plat.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.