

ŒUFS MIMOSAS

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 4 œufs durs
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 tranches de pain de mie grillées
- 2 tomates bien mûres
- 2 citrons
- 1 pincée de gingembre râpé
- 100 g de cacahuètes
- 1 salade
- 2 oignons
- 100 g d'asperges vertes cuites
- 1 c. à s. d'huile



Préparation :

- Mixer : cacahuètes, oignons pelés, gingembre, tomates et l'huile. Un peu d'eau si nécessaire.
- Mixer les asperges et la crème fraîche ; les mélanger avec la mayonnaise et les jaunes d'œufs écrasés.
- Tartiner les toasts avec la crème de cacahuètes. Poser dessus les œufs farcis avec la crème d'asperges sur un lit de salade.