Salade d’œufs de luxe aux herbes potagères

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 œufs (à température ambiante)
5 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillerée à thé de moutarde
1 cuillère à soupe ciboulette (ciselée)
1 cuillère à soupe d'aneth (ciselé)
1 cuillère à soupe estragon (ciselé)
1 cuillère à soupe de persil (ciselé)
1 jeune oignon (émincé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Portez une grande casserole d’eau à ébullition.**
2. **Utilisez une cuillère pour y plonger délicatement les œufs et laissez-les cuire pendant 8 minutes. Passez les œufs sous l’eau glacée. Écalez-les et coupez-les finement au couteau ou écrasez-les à la fourchette.**
3. **Mélangez-les avec la mayonnaise, la moutarde et les herbes. Salez et poivrez.**