



# œufs mimosas



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

3 tranches de jambon (sec)  
8 œufs  
3 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche  
sel et poivre  
1 cuillère à soupe paprika en poudre

## Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 160 °C. Laissez cuire les tranches de jambon sur une plaque de cuisson au four pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Brisez le jambon en copeaux et réservez-le.
- 2.** Faites cuire les œufs pendant 9 minutes et saisissez-les à l'eau froide. Écalez-les et coupez-les en deux. Prélevez les jaunes d'œufs et écrasez-les pour les mélanger à la mayonnaise. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika. Versez ce mélange dans une poche à douille. Farcissez-en les œufs et garnissez-les de copeaux de jambon sec.