



OEufs farcis à la mousse de jambon à l'os



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 œufs
100 grammes de jambon à l'os
1 décilitre de crème
3 brins de ciboulette
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez cuire les œufs pendant 9 minutes. Refroidissez-les dans de l'eau glacée.
- 2.** Écalez les œufs et coupez-les en deux. Prélevez les jaunes d'œufs et écrasez-les finement. Réservez les blancs d'œufs.
- 3.** Mixez le jambon à l'os au robot ménager. Fouettez la crème. Mélangez-la avec le jambon à l'os, les jaunes d'œufs écrasés, le sel et le poivre. Versez ce mélange dans une poche à douille. Remplissez les moitiés d'œufs de mousse.
- 4.** Garnissez de persil frisé.