

OEUFS MIMOSA D'HALLOWEEN



DÉCOUVREZ COMMENT RÉALISER DES OEUFS MIMOSA D'HALLOWEEN POURRIS

Si vous organisez un repas d'Halloween, alors voilà forcément une recette qui vous intéressera. Proposez à vos invités ces oeufs mimosa d'halloween qui seront parfaitement dans le thème. Avec leurs couleurs, ces oeufs ne donnent pas envie et pourtant, vos invités pourront se régaler de ce délicieux plat !

Les ingrédients des oeufs mimosa d'Halloween :

6 œufs De la mayonnaise Du sel Du poivre Du colorant alimentaire violet (vous pouvez mélanger du bleu et rouge - 1 dose de bleu pour 2 doses de rouge) Du colorant alimentaire vert (vous pouvez mélanger du bleu et jaune - 1 dose de bleu pour 2 doses de jaune)

La recette de vos oeufs mimosa d'halloween : Commencez par faire cuire les oeufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes Lorsque les oeufs ont bien refroidi, tapez la coquille avec une cuillère afin de les craqueler. Dans un grand sac de congélation, mettez de l'eau et du colorant alimentaire violet. Ajoutez les oeufs. Placez le sac de congélation au réfrigérateur pendant plusieurs heures ou toute la nuit si vous avez le temps de les préparer la veille. Rincez les oeufs à l'eau et au vinaigre blanc et retirez toutes les coquilles. Coupez les oeufs en 2 dans le sens de la longueur et enlevez le jaune. Dans un grand bol, mélangez les jaunes avec de la mayonnaise. Salez et poivrez. Une fois que vous avez obtenu une texture bien lisse, ajoutez un peu de colorant alimentaire vert. Il ne vous reste plus qu'à déposer le mélange dans les blancs. à l'aide d'une poche à douille.

Bon appétit !