



Huevos rellenos

Recette de Marta

Ingrédients

- 10 œufs
- mayonnaise
- thon
- sauce tomate

Préparation

- cuisson des œufs durs (15 à 20 minutes)
- couper les œufs en deux, extraire le jaune d'œuf et les mettre dans un bol (récipient)
- conserver 1 jaune d'œuf pour la décoration finale. Réservez les blancs pour la fin de la préparation
- mélanger dans le bol les jaunes avec le thon et la mayonnaise (4 grandes cuillères) et la sauce tomate (2 cuillères) jusqu'à obtenir un mélange homogène (s'il faut plus de sauce, ne pas hésiter à en ajouter)
- garnir chaque moitié d'œuf avec une fourchette
- décorer les œufs garnis avec le jaune conservé, en l'émiettant

Ustensiles

- bol
- casserole pour cuire les œufs
- fourchettes pour mélanger
- couteau pour couper les œufs
- cuillère pour farcir.