

Pour 6 personnes

10 min de préparation

10 min de repos

10 min de cuisson

Coût €

Pour le Menu de Pâques

## ŒUFS MIMOSA MULTICOLORES

6 œufs • 3 gouttes de plusieurs colorants alimentaires • 10 cl de vinaigre blanc  
 • 60 g de thon • 50 g de mayonnaise - peut être remplacée par fromage blanc avec herbes hachées.

### Matériel

Mixeur • Poche à douille cannelée

Faites cuire les œufs durs dans un grand volume d'eau pendant 10 min. Égouttez-les et passez-les sous un filet d'eau froide pour les refroidir avant de les écaler. Coupez-les en deux et réservez les jaunes.

2/3 eau . 1/3 -

Placez chaque colorant dans un bol différent avec le vinaigre et de l'eau. Répartissez les blancs d'œufs dans les bols et laissez-les se colorer pendant 10 min.

Mixez le thon émietté et égoutté avec les jaunes d'œufs et la mayonnaise. Placez cette préparation dans la poche à douille. Égouttez les œufs et garnissez-les du mélange. Servez aussitôt.