

Oeufs farcis Poussins de Pâques

Ingrédients:

1 douzaine d'oeufs
Environ 1/4 tasse de mayonnaise
1/4 échalote, hachée
Sel et poivre (au goût)
1 pincée de moutarde sèche
Petits morceaux d'olives pour les yeux
Petits morceaux de carottes pour le nez

Étapes:

Faire bouillir les oeufs avec leur coquille, dans l'eau, environ 8 min. (oeufs à la coque)

Note de BM: Je compte le temps de cuisson à partir du moment où l'eau bout.

Une fois cuits, refroidir les oeufs dans l'eau froide et les écailler. Couper chaque oeuf en deux (horizontalement quand l'oeuf est debout, et à environ 1/3 pour le haut et 2/3 pour le bas.

Enlever le jaune d'oeuf et mettre dans un bol. Écraser avec une fourchette ou avec un bras mélangeur. Ajouter la mayonnaise et l'assaisonnement.

Déposer les blancs d'oeufs dans un moule à minis muffins.

Garnir le bas des blancs d'oeufs avec la préparation de jaunes d'oeufs. (Avec un sac ziplock, en coupant un petit coin, ça va bien).

Déposer l'autre partie du blanc d'oeuf sur le top.

Mettre 2 petits morceaux d'olives pour faire les yeux
et un petit morceau de carotte coupé en pointe pour le nez

Mettre au frigo jusqu'au moment du service.

Recette partagée par [Alison Artisan](#)

Par: [Blanc-manger](#)