



Pour 6 personnes

12 oeufs

60 ml (1/4 tasse) de yogonnaise (voir recette ci dessous)

150 g de crabes des neiges

Persil haché, au goût

Sel et poivre au goût

Yogonnaise

1/4 de part de mayonnaise (1 c. à soupe pour cette recette)

3/4 de part de yogourt grec nature (régulier ou riche en gras) (3 c. à soupe pour cette recette)

Dans un contenant hermétique, mélanger la mayonnaise et le yogourt et assaisonner au besoin.

Cuire les oeufs 10 minutes dans une casserole d'eau.

Laisser les refroidir dans une casserole d'eau froide et écalez-les.

Couper l'extrémité la plus pointue de chaque oeuf.

Conservier les chapeaux et les hacher.

À l'aide d'une cuillère à melon, retirer le jaune d'oeuf.

Dans un bol, mélanger la yogonnaise, le persil, les chapeaux d'oeufs hachés et les jaunes d'oeufs.

Ajouter le crabe des neiges, assaisonner au goût et mélanger.

Répartir dans les 12 oeufs, en se servant d'une poche à pâtisserie et servir.