

# Oeuf mimosa façon pingouin

Moyen Temps 10 mn

D'adorables petits pingouins (ou caliméro c'est selon) à préparer pour le repas des enfants ou pour faire une surprise pour Pâques! Succès garanti :)

## Les ingrédients - 2 personnes

4 œufs 15 brins de persil (2 petites poignées de feuilles)

4 cuillères à soupe de [mayonnaise](#)

du sel et du poivre

2 olives noires

2 rondelles de carottes crues



## Recette :

Réalisez sur chaque œuf un petit trou dans la coquille sur la base la plus large de la coquille.

Faites cuire vos oeufs jusqu'à ce qu'ils soient durs (comptez 10 minutes)

Laissez refroidir les oeufs, en les trempant dans de l'eau froide, puis écalez-les. A l'aide d'un couteau pointu, coupez le haut de votre œuf en zigzag de façon à façonner un œuf cassé façon caliméro. Conservez les deux parties de l'oeuf !

Retirez les jaunes d'œuf très délicatement de façon à ne pas déchirer le blanc.

Attention : en raison du découpage en zigzag, le blanc a tendance à facilement se déchirer, cette étape est assez délicate à réaliser)

Écrasez le jaune d'oeuf à la fourchette, puis ajouter la mayonnaise et le persil ciselé.

Mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Farcissez les blancs d'oeuf avec ce mélange, en faisant déborder le jaune.

Déposez le chapeau de chaque oeuf par dessus.

Découpez quatre triangles dans les rondelles de carotte et huit morceaux d'olives noires.

Placez les morceaux d'olives de façon à faire les yeux et les triangles de carottes pour faire les becs. Conservez vos pingouins au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !!!