

Oeufs mimosa au crabe



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 15 mn

Cuisson : 5 mn

*Chaque année, Maman cuisinait cette recette pour Pâques et... ne les faisaient plus jamais après !
Dommage, c'est tellement bon !!!*

Ingrédients

- 7 oeufs
- 1 cs de moutarde
- huile
- 1 boîte de crabe
- petites tomates
- feuilles de salade

Préparation

- 1 Faire cuire 6 oeufs dans de l'eau salée (le 7ème servira à faire la mayonnaise). Les laisser refroidir, les écailler, les couper en deux et retirer les jaunes.
- 2 Mouliner les jaunes.
- 3 Faire une mayonnaise très ferme avec 1 jaune d'oeuf, 1 cuillère à soupe de moutarde et de l'huile.
- 4 Disposer les moitiés de blancs sur un plat recouvert de feuilles de salade.
- 5 Egoutter la chair de crabe et la disposer dans les blancs. Recouvrir de mayonnaise puis de jaunes moulinés et placer une petite tomate sur le dessus.
- 6 Mettre au frais. Bon appétit !!!

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !!la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!
pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

