



## « Œufs farcis au poisson » de Sagra Ou déclinaison des œufs mimosa

### *Ingrédients*

- 2 œufs par personne,
- 300 g de thon naturel,
- Mayonnaise,
- De la salade,
- 1 boîte d'anchois en boîte

### *Préparation*

- Faire cuire les œufs durs (10 minutes)
- Les écaler, puis les couper en 2,
- Retirer les jaunes d'œufs, en conserver un pour la décoration finale,
- Mélanger le jaune au thon et à la mayonnaise, jusqu'à obtenir une pâte homogène,
- Disposer les blancs sur un lit de salade, puis y ajouter la préparation jaune/thon/mayonnaise à l'aide d'une cuillère,
- Raper le jaune d'œuf conservé pour en décorer les œufs, puis disposer les anchois sur les œufs
- Pour la décoration finale d'autres variantes : des olives vertes et noires, des crevettes, du jambon serrano, etc...

