



## *Oeufs Mimosa au Poulet*

Pour 6 personnes

6 gros oeufs durs  
1 oignon de printemps  
1 petit poivron rouge  
4 c. à s. de mayonnaise  
2 c. à s. de crème fraîche  
1 c. à café de vinaigre  
100 g de blanc de poulet cuit hâché  
Sel, poivre

Couper les oeufs en deux.

Dans un saladier, mettre

- Les jaunes d'oeufs
- L'oignon de printemps émincé (gardez une peu de la feuille verte pour la déco)
- Le poulet hâché
- La mayonnaise
- Le vinaigre
- La crème
- Le poivron rouge coupé en petits dés (gardez un peu de poivron pour la déco)

Mélangez bien. Remplir les demi-oeufs avec cette farce. Décorez avec le vert de l'oignon frais et le reste du poivron rouge.

Mettre au frigo et servir frais