

LA RECETTE DES ŒUFS POUSSINS

Temps de préparation : 15 minutes



Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 œufs
- 1 pot de fromage blanc maigre
- Du curry (à doser selon vos envies)
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 carotte
- Sel, poivre

> **Etape 1** : Cuire les œufs dans une casserole pendant 10 minutes.

> **Etape 2** : Sortir les œufs de la casserole et les plonger dans de l'eau fraîche. Les peler (en faisant attention à ne pas oublier de morceau de coquille).

> **Etape 3** : Couper chaque œuf en 2 (dans le sens de la longueur ou de la largeur selon vos envies) et séparer délicatement les jaunes à l'aide d'une petite cuillère. Faites attention à ne pas abimer les blancs d'œufs, à ce qu'ils conservent bien leur forme.

> **Etape 4** : Dans un saladier, mélanger : les jaunes d'œufs, le fromage blanc, la moutarde. Assaisonner avec le sel et le curry selon vos goûts

> **Etape 5** : Garnir les blancs d'œufs avec cette préparation, en faisant des petites montagnes.

> **Etape 6** : Peler une carotte crue et découper des petits triangles pour faire la crête, le bec ou les pattes des poussins.

> **Etape 7** : Placer les morceaux de carottes sur la préparation de jaunes d'œufs pour donner vie aux poussins. Utiliser au choix des petits pois, des câpres, des morceaux de cornichons ou d'olive pour faire les yeux. Servir frais.