



Salade d'œufs de luxe aux herbes potagères



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 œufs (à température ambiante)
5 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillerée à thé de moutarde
1 cuillère à soupe ciboulette (ciselée)
1 cuillère à soupe d'aneth (ciselé)
1 cuillère à soupe estragon (ciselé)
1 cuillère à soupe de persil (ciselé)
1 jeune oignon (émincé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Portez une grande casserole d'eau à ébullition.
- 2.** Utilisez une cuillère pour y plonger délicatement les œufs et laissez-les cuire pendant 8 minutes. Passez les œufs sous l'eau glacée. Écalez-les et coupez-les finement au couteau ou écrasez-les à la fourchette.
- 3.** Mélangez-les avec la mayonnaise, la moutarde et les herbes. Salez et poivrez.