

oeufs farcis à la hongroise



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

100 g fromage blanc sec

50 g crème

10 g paprika

1/2 citron ou vinaigre

1 oignon

sel, cayenne,

poivre

Préparation

Epluchez l'oignon. Hachez-le finement. Plongez les oeufs dans l'eau froide. Laissez-les bouillir 5 minutes. Rafraîchissez-les à l'eau courante 15 minutes. Coupez-les en deux dans la longueur. Extrayez les jaunes. Pilez-les en passant au tamis avec le fromage blanc. Ajoutez le jus de citron ou le vinaigre. Assaisonnez au goût : sel, poivre, cayenne, paprika. Triturez pour obtenir une pâte homogène et solide. Garnissez les cavités des oeufs. Servez sur une chiffonnade de laitue. Décorez avec une touche de paprika.