

oeufs farcis au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

Ingrédients

125 g [Parmesan Reggiano](#)

25 g persil haché

5 cl vin blanc

8 oeufs

sel, cayenne

paprika

Préparation

Faites durcir les oeufs en les laissant 5 minutes après ébullition. Fendez-les dans le sens de la longueur. Extrayez les jaunes. Réservez-les dans une terrine. Ajoutez une quantité égale de parmesan râpé. Détendez et mouillez au vin blanc. Assaisonnez : sel, cayenne. Avec ce mélange, garnissez les oeufs en dôme et décorez avec une prise de paprika et de cayenne mélangés. Servez froid sur des feuilles de laitue.