

Oeufs farcis au Roquefort



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

80 g de [Roquefort](#)
80 g de fromage blanc sec
8 oeufs
2 cl vinaigre
poivre, sel
marjolaine

Préparation

Plongez les oeufs dans l'eau froide. Laissez-les bouillir 5 minutes, 10 minutes dans l'eau bouillante (pour les oeufs de 60 g). Rafraîchissez-les à l'eau courante. Coupez-les en deux dans le grand axe. Extrayez les jaunes. Pilez-les en passant au tamis avec le roquefort et le fromage blanc. Assaisonnez au goût : sel, poivre, marjolaine, vinaigre. Garnissez les cavités des oeufs. Servez sur une chiffonnade de laitue.