

Nouvelle recette œufs MIMOSA



- 12 œufs
- 1 tasse de farine
- 3 œufs
- 1 tasse de chapelure
- Huile à frire
- 4 cs mayonnaise
- 2 cs pickle relish
- 2 cs. moutarde
- 1 c hot sauce
- sel
- poivre
- Option * Paprika,

Faire chauffer l'huile de cuisson pour la friture dans une casserole de taille moyenne, à feu moyen.

Coupez les œufs durs en deux sur la longueur. Séparez délicatement le blanc d'œuf cuit du jaune et déposer dans un bol de taille moyenne.

Enduire le blanc d'œuf cuit dans la farine, les œufs et la chapelure.

Placez délicatement les œufs dans l'huile chaude. Fry pendant 2-3 minutes, en retournant à mi-parcours. Retirer de la poêle et égoutter l'excès d'huile sur une serviette en papier.

Ajouter la mayonnaise, le relish, la moutarde, la sauce chaude, le sel et le poivre aux jaunes et réduire en purée jusqu'à consistance lisse.

Remplissez une poche à douille ou un sac à sandwich en plastique avec le mélange de jaune d'œuf. Et remplir l'œuf frit blanc, saupoudrer de paprika et servir!