

# Tartines d'oeuf mimosa

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min

## Ingrédients pour 4 tartines :

- ✓ 4 tranches de pain (ou baguettine)
  - ✓ 4 oeufs frais
- ✓ 1 boîte de fromage frais (Vache qui rit)
- ✓ 1 boîte de thon à l'huile
  - ✓ Huile d'olive
  - ✓ 1 citron jaune
- ✓ Piment d'Espelette  
ou piment en poudre (facultatif)

## Préparation :

*Recettes de Caline*

Faites cuire les oeufs 9 min dans de l'eau bouillante afin d'obtenir des oeufs durs.

## Préparation des tartines :

Ecalez les oeufs durs dans l'eau pour éviter de les abîmer.

Coupez-les en deux et en quatre dans le sens de la longueur, puis hachez-les.

Déposez les dans un récipient assaisonnez, versez un filet d'huile d'olive et de poivre.

Mélangez, réserver.

Mélangez le thon égoutté et le fromage frais, ajoutez un ½ jus de citron jaune et une pincée de piment d'Espelette, réservez.

Faites griller les tranches de pain.

Déposez sur les tartines grillées le mélange de thon et fromage frais, étalez, puis le mélange oeufs mimosa et finir par un zeste de citron jaune.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**