



INGRÉDIENTS

- Oeufs durs blancs
- Épluchures d'oignons
- Herbes du jardin ou herbes bio (persil...)
- Collants

OEUFS DURS DÉCORÉS

avec Olivia Lottin

PRÉPARATION

- 01.** Découper les collants en plusieurs morceaux. Faire un noeud à l'extrémité d'un morceau et déposer un oeuf dedans.
- 02.** Humidifier légèrement les herbes et les déposer autour de l'oeuf. Fermer l'autre extrémité.
- 03.** Mettre les épluchures d'oignons au fond d'une casserole et déposer dessus les oeufs emballés. Recouvrir d'eau froide, porter à ébullition et cuire pendant 15 min.
- 04.** Laisser tiédir puis les sortir. Enlever délicatement les collants et les feuilles et on obtient de jolis oeufs décorés.



recette de l'émission du
24.03.2023