

Les idées recettes

*Mary's*



Mise en bouche

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 œufs
- 6 petites tomates grappes
- Coraillade mary's

Placer les œufs dans une casserole d'eau et cuire 10mns après ébullition.

Sortir les œufs et les refroidir.

Écaler une partie des œufs.

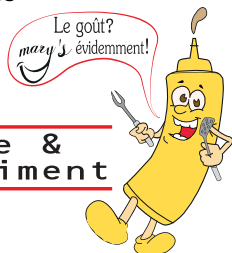
Couper le haut, sortir délicatement les jaunes et le mélanger avec la coraillade.

Remplir les blancs d'œuf de ce mélange.

Vider l'intérieur des tomates, remplir de coraillade seul ou du mélange œuf coraillade. Déguster.

### Astuce du chef

Ajouter du thon en boîte dans certains de vos mélanges avant de faire vos remplissages, c'est excellent.



sauce &  
condiment