

Hors-d'œuvre pascal

Pour 6 personnes.

6 œufs durs, 1 concombre, 3 tomates, 1 botte d'asperges, de la laitue, 6 fonds d'artichauts, du persil, de la mayonnaise, 1 citron, 1 cornichon, 6 radis.

Faire cuire les œufs à l'état dur.

Eplucher les asperges et les faire cuire à l'eau bouillante salée avec le jus d'un citron.

Peler le concombre et le couper en fines rondelles, que l'on fera égoutter dans un peu de sel.

Ecaler les œufs. En couper légèrement la base et les dresser sur les fonds d'artichauts placés sur un lit de salade.

Couper les radis en deux et les fixer sur les œufs à l'aide d'un bâtonnet.

Piquer un morceau de radis au milieu des œufs pour simuler le nez et deux morceaux de cornichon pour figurer les yeux.

Dresser le concombre, les tomates et les asperges.

Garnir de mayonnaise à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée. Saupoudrer de persil haché.



Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.