

Œufs farcis aux anchois

3 œufs par personne, filets ou pâte d'anchois, persil, poivre, mayonnaise, purée de tomate, olives, câpres.

Faire cuire 2 œufs par personne pendant 10 à 12 minutes. Passer les œufs à l'eau froide et les écaler. Les couper ensuite en deux, dans le sens de la longueur, enlever soigneusement les jaunes et travailler ceux-ci avec des filets d'anchois pilés (ou de la pâte d'anchois), du persil haché, du poivre, un peu de mayonnaise additionnée de purée de tomate et, éventuellement, un peu de mie de pain finement émiettée.

Mettre cette pâte dans la poche, et, à l'aide de la douille, en garnir les blancs d'œufs. Décorer alternativement avec un filet d'anchois et une olive, ainsi que de câpres.

Accompagner d'une salade de riz, cuit au bouillon et additionné de macédoine de légumes.

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.