

OEUFS DURS AU SAUMON



Pour 4 personnes

- **6 oeufs**
- **1 c à soupe de moutarde**
- **12 petites crevettes roses**
- **100 g de saumon fumé**
- **1/2 citron**
- **Quelques feuilles de laitue**

Faites cuire les oeufs dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes...

Pendant ce temps, lavez les feuilles de salade et réservez...

A la fin de cuisson des oeufs, les plonger dans de l'eau glacée pour pouvoir les écaler plus facilement. Coupez-les en deux sans abîmer les blancs, retirez les jaunes et les placer dans un saladier pour y ajouter la moutarde et quelques gouttes de citron, vous pouvez y ajouter quelques herbes aromatiques à votre goût. Mélangez bien le tout sans trop écraser les jaunes à l'aide d'une fourchette...

Décortiquez les crevettes (si besoin) et coupez le saumon en lanières...

Sur un plat de service, disposez les feuilles de salade y déposer les demi blancs, les remplir d'une petite crevette (si elles sont trop grosses coupez-les en deux), de jaunes d'oeufs et posez une lanière de saumon roulée...

Vous pouvez les décorer soit d'une demi tomate cerise ou d'oeufs de saumon pour les rendre plus festifs, faites votre choix.