

Ingrédients

* 4 oeufs (ou plus)



* mayonnaise



Pour la marbrure :

colorants alimentaires de différentes couleurs



PREPARATION :

1) Faites chauffer une casserole remplie d'eau froide et portez à ébullition, ajoutez délicatement les oeufs à l'aide d'une cuillère.

temps de cuisson : 9 à 10 minutes

Une fois les oeufs cuits, les placés dans de l'eau froide et les laisser bien refroidir.

3) A l'aide d'une petite cuillère, tapotez légèrement les coquilles d'oeufs pour les craqueler.

4) Mélangez chaque colorant alimentaire avec de l'eau dans des petits bols différents (exemple : pots de yaourts)

5) Mettez les bols contenant les oeufs au réfrigérateur pendant 2 h.

6) Ôtez les oeufs du colorant et écalez-les, les marbrures devraient apparaître.



7) Coupez les oeufs en deux et réservez les jaunes dans un petit saladier.

8) Écrasez les jaunes à la fourchette et ajoutez la mayonnaise (bien mélanger) mettez la farce dans une poche à douille puis pochez-la dans les demi-blancs d'oeufs cuits.



voilà c'est prêt !!! Alors à vous de jouer et de vous régaler !