

OEUFS FARCIS FROIDS À LA RUSSE



RECETTE ORIGINALE COPIÉE À PARTIR DU LIVRE DE MME SAINT ANGE

VOUS L'ACCOMODEREZ À VOTRE GOÛT, SUIVANT VOS ENVIES

On emploie pour la farce un reste de poisson ou des crevettes grises (à l'époque elles devaient être moins chères que de nos jours)

Mélanger la farce choisie à une mayonnaise bien ferme.

Compter pour 6 oeufs, 125g de crevettes ou de poisson, poids brut.

Les oeufs durs sont divisés sur leur travers, en deux moitiés.

Enlever le jaune , couper légèrement l'extrémité arrondie de chaque moitié de blanc pour les faire tenir debout.

Les remplir avec le mélange de mayonnaise et de poisson ou crevettes, par dessus bords, lisser en dôme.

Soupoudrer des jaunes d'oeufs passés en vermicelles à travers une passoire.

Garnir de persil.

