



## ***Sandwich aux oeufs (garniture aux oeufs)***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### Garniture aux oeufs

- 5 oeufs
- 3 c. table de céleri, coupé en très petits dés
- 2 c. table d'oignons verts, ciselés
- 1/2 c. table de moutarde de Dijon
- 3 c. table de mayonnaise
- 1 pincée de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût

### Autres

- 4 tranches de pain de miche
- 2 grandes feuilles de laitue frisée
- Cornichons Gerkins (facultatif), tranchés en petites rondelles

## Préparation

---

1. Remplir une petite casserole d'eau froide. Déposer les oeufs dans l'eau et porter à ébullition. Fermer le rond et couvrir. Laisser reposer 12 minutes.

2. Retirer les coquilles des oeufs. Couper les 5 oeufs en deux et retirer les jaunes. Déposer tous les jaunes d'oeufs et 5 demi blancs d'oeufs cuits dans un bol.
3. Écraser en purée lisse. Couper les 5 demi blancs d'oeufs grossièrement et les ajouter au mélange de jaunes d'oeufs.
4. Ajouter les morceaux de céleri, les oignons verts, la moutarde , la mayonnaise et la poudre d'ail. Saler et poivrer au goût.
5. Bien mélanger. Réserver.
6. Faire griller vos tranches de pain.
7. Déposer sur 2 tranches de pain, une feuille de laitue.
8. Déposer ensuite la garniture aux oeufs.
9. Ajouter, si désiré, des rondelles de cornichons. Refermer le sandwich et déguster.