

Œufs farcies (cuisson des œufs, voir section œufs méthode 5-5-5)

Œufs Million dollar (12 œufs)

1/4 tasse de mayonnaise (55 g)
1 cuillère à soupe de beurre ramolli à température ambiante
2 cuillères à café de moutarde jaune
2 cuillères à café de moutarde de Dijon
2 cuillères à café de jus de cornichon sucré
1 cuillère à café de sucre
1/8 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre
pincée de sauce Tabasco en option
paprika pour saupoudrer
morceaux de bacon en option

Ajouter la mayonnaise, le beurre, les moutardes, le jus de cornichon, le sucre, le sel, le poivre et la sauce Tabasco. Bien écraser à l'aide d'une fourchette.

Verser la garniture dans chaque blanc d'œuf à l'aide d'une cuillère. Saupoudrer de paprika et de bacon (si utilisé) et servir.



<https://sugarspunrun.com/million-dollar-deviled-eggs/>

Œufs Poivrons fromage (12 œufs)

1/3 c. de mayonnaise
2 c. à thé de sauce piquante
1/2 c. de fromage cheddar extra fort râpé râpé
1 pot (4 onces) de poivrons marinés, bien égouttés et hachés finement
1 oignon vert, haché finement
Paprika, pour garnir

Dans un bol moyen, écraser les jaunes d'œufs, la mayonnaise, la sauce piquante et le sel 1/4 c. à thé jusqu'à l'obtention d'une pâte presque lisse. Incorporer le cheddar, les poivrons et l'oignon vert. Verser à la cuillère dans les blancs d'œufs. Garnir de paprika.



<https://www.goodhousekeeping.com/food-recipes/a37454/pimiento-cheese-deviled-eggs-recipe/>

Œufs bacon jalapenos (12 œufs)

1/3 c. de mayonnaise
Jus de 1/2 citron
1/4 c. de bacon cuit haché
2 c. à soupe de cheddar râpé
1 1/2 c. à soupe de moutarde jaune
2 c. à thé de piment jalapeño haché (épépiné si désiré)
sel kascher
Poivre noir fraîchement moulu

À l'aide d'une fourchette, écraser les jaunes d'œufs, puis ajouter la mayonnaise, le jus de citron, le bacon, le cheddar, la moutarde et le jalapeño et assaisonner avec du sel et du poivre.

Verser uniformément le mélange dans les blancs d'œufs et servir.



<https://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/recipes/a46457/bacon-jalapeno-deviled-eggs-recipe/>

Œuf César (12 œufs)

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de parmesan râpé
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 petite gousse d'ail hachées

Mélanger les jaunes d'œufs avec les ingrédients et farcir les blancs d'œufs.
garnissez de chips au parmesan, de poivre et de basilic frais.

<https://www.goodhousekeeping.com/food-recipes/easy/g606/deviled-eggs-recipes/?slide=7>



Œufs saumon fumée (6 œufs)

- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de crème sure ou de yogourt grec nature
- Petite pincée de sel/poivre
- 1/4 c. à thé de zeste de citron
- 1/4 c. à thé d'aneth frais haché
- 4 onces de saumon fumé

Mélanger les jaunes, la mayonnaise, la crème sure, le sel, le poivre, le zeste de citron et l'aneth.
Remuer à l'aide d'une fourchette jusqu'à consistance lisse.

À l'aide d'une cuillère, incorporer le mélange dans les blancs d'œufs. Garnir de saumon fumé,
d'aneth frais, de zeste de citron et de sel de mer en flocons avant de servir.

<https://www.goodhousekeeping.com/food-recipes/easy/g606/deviled-eggs-recipes/?slide=11>



Œufs à l'avocat (8 œufs)

- 1 avocat mûr
- 1/3 tasse de crème sure
- 2 cuillères à café de jus de citron frais
- sel et poivre
- paprika fumée
- sel assaisonné facultatif

Peler et éplucher votre avocat et l'ajouter dans votre bol de jaunes d'œuf. À l'aide d'un mélangeur à main ou d'un robot culinaire, réduire en purée jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et crémeuse. Ajouter la crème sure, le citron, le sel et le poivre au goût. Mélanger jusqu'à consistance lisse.

Déposer le mélange de jaune d'œuf dans une poche à douille avec un gros embout en forme d'étoile. Passer au milieu de chaque blanc d'œuf. Saupoudrer d'un peu de paprika et de sel. Servir le même jour pour éviter le brunissement.

<https://www.ellacaireinspired.com/avocado-deviled-eggs/>



Œufs au maïs mexican (12 œufs)

1/4 tasse de mayonnaise
2 cuillères à soupe de moutarde préparée
2 cuillères à café de sauce Worcestershire
un trait de sauce Tabasco
1/2 tasse de fromage feta divisé
sel et poivre au goût
1/4 tasse d'oignon rouge émincé
1/2 tasse de maïs grillé environ une épi
poudre de chili pour garnir
2 cuillères à soupe de coriandre hachée



À l'aide d'une fourchette, écraser les jaunes d'œufs jusqu'à consistance lisse. Ajouter la mayonnaise, la moutarde, la sauce Worcestershire, la sauce Tabasco et 1/4 tasse de fromage. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène. Saler et poivrer au goût. Ajouter le mélange de jaune d'œuf au sac de conservation des aliments et sceller. Couper un coin du sac pour servir de poche à douille et remplir la cavité de chaque blanc d'œuf avec le mélange de jaune d'œuf.
Garnir chaque œuf d'oignon rouge, de maïs, de poudre de chili et de coriandre.

<https://www.goodhousekeeping.com/food-recipes/easy/g606/deviled-eggs-recipes/?slide=25>

Œufs à la betterave (7 œufs)

1 betterave moyenne cuite coupée en petits morceaux (tendre et refroidit)
1 avocat
3 gousses d'ail (pelées) ou une poignée de feuilles d'ail sauvage
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Mettre les betteraves cuites, les jaunes d'œufs, ½ cuillère à café de sel et cuillère à soupe d'huile d'olive dans un robot culinaire. Mélanger jusqu'à consistance lisse et transférer dans un bol.

Mettre l'avocat et ½ une cuillère à café de sel et d'ail dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à homogénéité.

Transférer le mélange de betteraves dans une poche à douille et remplir les blancs d'œufs cuits.

Transférer le mélange d'avocats dans une poche à douille nettoyée et verser le mélange d'avocats sur le mélange de betteraves.

Servir immédiatement.



<https://www.goodhousekeeping.com/food-recipes/easy/g606/deviled-eggs-recipes/?slide=20>