Œufs Durs Poule de Pâques

Pour 4 personnes :

- **4 œufs**
- **3 ou 4 carottes**
- **8 grains de poivre**
- **de la mayonnaise**

1. Mettre à cuire les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes pour obtenir des œufs durs.
   Réserver au frais.
2. Éplucher les carottes et les laver.
3. Tailler 5 tranches fines (2 ou 3 mm d'épaisseur) dans la partie la plus large d'une carotte.
4. Avec 4 tranches former une crête en taillant tout le tour en dents de scie.
5. Avec la 5ème tranche, tailler des triangles pour former le bec.
6. Râper le reste de carottes puis disposer dans un plat pour former le nid.
7. Prendre un œuf, tailler la base pour qu'il tienne droit.
8. Entailler ensuite le dessus de l'œuf puis disposer la crête et le bec.
9. Faire un trou de chaque côté avec la pointe du couteau puis mettre dans chacun un grain de poivre.
10. Disposer une cuillère à café de mayonnaise sur les carottes râpées puis y mettre l'œuf dur poule.
11. Renouveler les étapes précédentes pour les autres œufs : c'est prêt !

    En voilà une recette amusante qui servira d'entrée pour le célèbre repas Pascal de Pâques en famille !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !