

# Œufs mimosas au bacon

## Ingrédients :

- 1 Mayo **Qui Sème Récolte**
- 2 bacons **Cochon Cent Façons** tranchés
- Échalote
- Pickle
- 15 œufs

## Préparation :

- Dans une eau bouillante, mettre 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc, afin d'aider à écailler les œufs par la suite. Mettre les œufs 10 minutes.
- Pendant ce temps, émincer l'échalote et les pickles  
Couper le bacon en fines lamelles et faire cuire jusqu'à ce que cela croustille.
- Écailler les œufs, couper en 2, prendre le jaune et mettre les blancs de côté.  
Passer les jaunes au tamis.
- Dans un bol, ajouter les jaunes, les échalotes, les pickles, la mayonnaise.  
Assaisonné au goût, vous pouvez ajouter des herbes fraîches au goût.
- Remplir les blancs à la cuillère ou avec une poche à douille
- Garnir de votre bacon croustillant et déguster!