



Macédoine de légumes assaisonnés

Grand classique de la cuisine anglaise, la recette de macédoine de légumes. Toute prête dans sa barquette fraîcheur, il ne vous reste plus qu'à cuire les oeufs ! Pour un effet gastro, dressez-la avec l'aide d'un emporte pièce !



Facile



4 personnes



10 min



10 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 barquette de Macédoine de légumes assaisonnée Bonduelle
3 oeufs
Ciboulette

Étape 1

Faites bouillir l'eau dans une casserole.

Étape 2

Lorsqu'elle est à ébullition, immergez complètement les œufs. Attendez 10 minutes puis sortez-les.

Étape 3

Rincez-les sous l'eau froide et écaillez-les.

Étape 4

Versez des cuillères de macédoine dans un emporte pièce rond. Retirez-le délicatement.

Étape 5

Décorez de rondelles d'œuf et de brins de ciboulette.