

HALLOWEEN ŒUFS ARAIGNÉES / CITROUILLES

Ingrédients:

- œufs
- mayonnaise
- olives noires
- paprika
- coriandre
- sel



Faire cuire les œufs
10 minutes

Ecaler les œufs

Couper les œufs en 2



Séparer les jaunes
des blancs

Mélanger les jaunes
Avec la mayonnaise

Remplir les blancs
avec la préparation

Couper des olives en 2



Placer une demi olive
Sur chaque demi œuf

Couper en 4 le reste
Des demis olives

Placer les sur les demis
œufs de façon a créer les
pates d'araignées

Ajouter du paprika dans
les jaunes mayonnaise



Remplir les blancs
avec la préparation

Placer les petits bouts
de tige de coriandre