**Œufs mimosa en verrines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/04/ufs-mimosa-en-verrines-p1160468-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**-** [**mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise)  
**- 2 càc de** [**ciboulette**](https://recettes.de/ciboulette) **ciselée**  
**- 3 grosses tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **(1)**

**6 mini verrines**

Faire durcir les œufs pendant 9 minutes dans de l'eau bouillante salée.  
Les rafraichir sous l'eau froide et les écaler.  
Couper les œufs en deux et séparer les jaunes et les blancs.  
Tout d'abord, écraser les jaunes à la fourchette  et les mélanger avec un grosse cuillerée de mayonnaise.  
Hacher les blancs assez finement au couteau.  
De même, les mélanger avec une grosse cuillerée de mayonnaise et la ciboulette.  
Enfin, hacher finement au couteau le jambon et le partager en 6 portions.  
Répartir tout d'abord la moitié des blancs d'œufs dans les verrines.  
Déposer ensuite une "portion" de jambon.  
Couvrir avec la moitié des jaunes en les éparpillant.  
Ajouter le reste des blancs.  
Répartir enfin le reste des jaunes d'œufs.  
Terminer par une rosace de mayonnaise.  
Mettre les verrines au frais jusqu'au moment du service.