***Œufs du diable au saumon fumé***



**Préparation : 30 à 45 min ; Cuisson : 15 min ; attente : 30 min**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

|  |  |
| --- | --- |
| * 3 œufs
* 30 g de saumon fumé
* 1 cuillerée à café d'aneth frais finement ciselé
* 30 ml de [crème sûre](http://zouck.canalblog.com/archives/2022/11/03/39692790.html) (ou mayonnaise si vous n'en avez pas)
* 1 cuillerée à soupe (15 g) d'oignon rouge
* 2 belles tomates cerise
 | * 1/2 cuillerée à soupe de câpres
* 1/3 cuillerée à soupe de moutarde de Dijon
* 2 ml de jus de citron
* sel, poivre au goût
* poivre de Cayenne au goût
* zeste de citron
 |

**Préparation :**

   Faites cuire les œufs durs selon votre habitude. Personnellement j'ai fait bouillir de l'eau, j'ai mis mes œufs à cuire pendant 15 min puis je les ai plongés dans l'eau froide.

   Coupez le saumon en 6 lanières de 1,5 à 2 cm de largeur environ. Roulez chaque bande aussi étroitement que possible pour faire une rose et placez-les sur une assiette.

   Couvrez légèrement d'une pellicule de plastique et réservez au réfrigérateur.

   Emincez finement l'oignon rouge. Coupez les tomates en petits dés et hachez grossièrement les câpres. Ciselez l'aneth.

   Coupez les œufs en deux dans le sens de la longueur. Otez délicatement les jaunes et mettez-les dans une assiette. Ecrasez avec une fourchette.

   Ajoutez la crème sûre. Ecrasez jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de morceaux de jaunes.

   Ajoutez les tomates, les câpres, l'aneth, la moutarde, le jus de citron et la moitié des oignons. Salez, poivrez et saupoudrez de poivre de Cayenne. Mélangez jusqu'à ce que tout soit mélangé uniformément.

   Avec une petite cuiller, remplissez délicatement chaque moitié d'œuf du mélange. Saupoudrez chaque moitié avec le restant d'oignons.

   Retirez les "roses" de saumon du réfrigérateur et placez-en soigneusement une sur chaque moitié d'œuf en exerçant une légère pression pour qu'elle soit partiellement insérée dans le mélange de jaunes. Ajoutez 1 câpre et 1 minuscule brin d'aneth au centre de chaque rose.

   Parsemez de zeste de citron.

**Ce plat peut être fait quelques heures à l'avance.**