**[Œufs farcis comme des champignons](http://femme.planet.fr/recettes-oeufs-farcis-comme-des-champignons.211178.721.html)**

[](http://preprod-img.planet.fr/files/images/ficherecette/8/7/1/211178/1084771-focus.jpg)

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Œufs farcis comme des champignons**

4 œufs  
4 tomates  
1 cuil. à soupe de mayonnaise  
100 g de fromage blanc  
1 petite boîte de thon naturel  
Persil  
Sel et poivre

**Préparation pour Œufs farcis comme des champignons**

Cuire les œufs 10 minutes, laisser refroidir et les écaler.

Couper le haut de chaque œuf et enlever délicatement le jaune sans abimer le blanc avec une petite cuillère.

Dans un bol, écraser le jaune, ajouter la mayonnaise, le fromage blanc et le thon, saler et poivrer, terminer avec le persil.

Remplir chaque blanc d'œuf avec cette farce.

Couper les tomates en deux, vider la partie lisse, saler et poivrer l'intérieur de ce chapeau et posez-le sur le blanc farci.

Avec les chutes d'œufs, découper de très petits cubes et posez-les sur le chapeau pour finaliser le champignon. Mettre au réfrigérateur 60 minutes avant de servir.

Succès garanti.