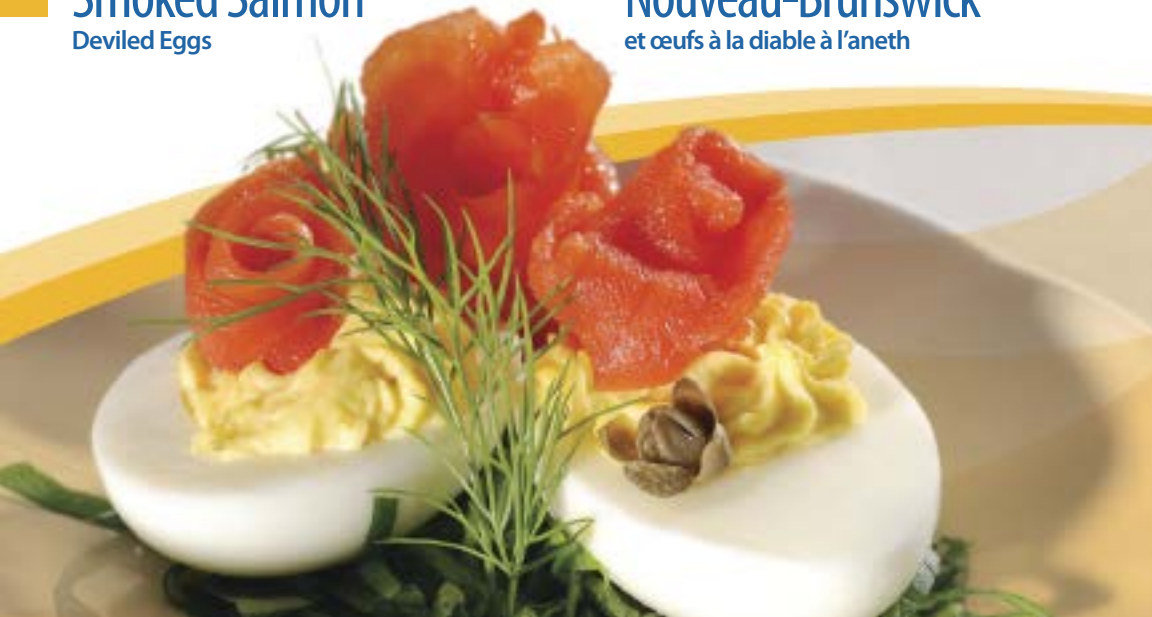


New Brunswick Smoked Salmon

Deviled Eggs

Saumon fumé du Nouveau-Brunswick

et œufs à la diable à l'aneth



Ingredients

6 servings

6	eggs
60 mL	mayonnaise
pinch	salt
pinch	pepper
1 mL	Worcestershire sauce
2 mL	fresh lemon juice
500 g	smoked salmon
6	capers
30 mL	diced red onion
6	fresh dill sprigs
6 leaves	shredded iceberg lettuce
30 mL	olive oil
18 slices	rye bread

Method

For best results in preparing hard cooked eggs, place the eggs in cold water (at least 2.5 cm (1 inch) over them) and bring to a boil. Remove covered saucepan from heat, let stand tightly covered for 12 minutes for small eggs, 14 minutes for medium and 15 minutes for large. As soon as the eggs are cooked, drain and place pan under cold running water until eggs are cold. This helps in shelling eggs.

- Shell eggs and slice them in half lengthwise.
- Gently remove yolks and place them in a small bowl. With a fork, finely mash yolks.
- Add mayonnaise, salt, pepper, Worcestershire sauce and lemon juice.
- Fill a piping bag that has a star tip with mixture. Pipe filling into the egg halves.
- Decorate with the smoked salmon slices rolled up as a rose. Garnish with capers, onion and fresh dill.
- Serve the garnished deviled eggs on a bed of lettuce; drizzle with olive oil and accompany with bread slices.



Ingrédients

6 portions

6	œufs
60 mL	mayonnaise
pincée	sel
pincée	poivre
1 mL	sauce Worcestershire
2 mL	jus de citron frais
500 g	saumon fumé
6	câpres
30 mL	oignon rouge émincé
6 brins	aneth frais
6 feuilles	laitue iceberg émincée
30 mL	huile d'olive
18 tran.	pain de seigle

Préparation

La meilleure façon de cuire les œufs à la coque est de les déposer dans l'eau froide (au moins 2,5 cm d'eau par-dessus les œufs), couvrir et porter à ébullition à feu vif. Retirer aussitôt du feu et laisser reposer à couvert pendant 12 minutes pour de petits œufs, 14 pour moyens, et 15 pour gros. Égoutter et passer sous l'eau froide jusqu'à ce que les œufs aient refroidi. Ainsi leur coquille s'enlèvera plus facilement.

- Enlever la coquille et couper les œufs en deux sur la longueur.
- Retirer délicatement les jaunes, les mettre dans un petit bol et les écraser à la fourchette.
- Ajouter la mayonnaise, le sel, le poivre, la sauce Worcestershire et le jus de citron.
- Remplir une poche à douille munie d'un embout étoilé avec le mélange et farcir les moitiés d'œufs.
- Décorer avec les tranches de saumon roulées en forme de rose et garnir de câpres, d'oignon et d'aneth.
- Déposer les œufs à la diable garnis sur un lit de laitue; asperger d'huile d'olive et accompagner de pain de seigle.

