 **Betteraves sauce yaourt**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 grosses endives   
– 1 betterave rouge**  
**- 2 œufs**  
**- 1 yaourt nature**  
**- 1 citron**  
**- 1 càs de ciboulette hachée**  
**- sel et poivre du moulin**

Faire cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 8 minutes.  
Pendant ce temps  
Essuyer soigneusement les endives, les couper en deux dans le sens de la longueur.  
Retirer la partie dure centrale.  
Couper les endives en petits segments.  
Couper la betterave en dés.  
Mettre le yaourt dans un bol et y ajouter 3 cuillerées à soupe de jus de citron.  
Saler, poivrer et incorporer la ciboulette hachée.  
Assaisonner les endives avec deux cuillerées de sauce et les répartir dans les assiettes.  
Distribuer sur le dessus les dés de betterave et les arroser d'un peu de sauce.  
Refroidir les œufs et les écaler, les couper en deux.  
Déposer une moitié d'œuf sur chaque assiette.  
Garnir de brins de ciboulette.  
Servir avec le restant de sauce en saucière.