**Betterave mimosa**

[Une image contenant alimentation, table, gâteau, assiette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/12/betterave-mimosa-p1060741.psd-r-copy.jpg) **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**-** [**mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise)  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 2 petites** [**betteraves**](https://recettes.de/betteraves) **cuites**  
**- 2 càc de vinaigre de Xérès**  
**- 2 càc d'huile d'olive**  
**- 125 g de** [**Petit Billy**](https://recettes.de/petit-billy) **(ou autre** [**fromage frais**](https://recettes.de/fromage-frais)**)  
- 1 grosse càs de ciboulette hachée**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin  
- Fleur de sel**

**3 cercles de 8 cm de Ø fermés sur une face par du papier film et doublés de rhodoïd**

Préparer la [**mayonnaise**](https://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse/).  
Couvrir les œufs d'eau froide, porter à ébullition et laisser durcir pendant 9 minutes.  
Les refroidir puis les écaler.  
Couper les betteraves en tout petits dés.  
Écraser le fromage à la fourchette et le mélanger avec la betterave, la ciboulette, le vinaigre et l'huile.  
Saler & poivrer.  
Répartir le mélange dans les cercles et tasser.  
Couper les œufs en deux et séparer le blanc du jaune.  
**-** [**mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise)  
**- 2** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 2 petites** [**betteraves**](https://recettes.de/betteraves) **cuites**  
**- 2 càc de vinaigre de Xérès**  
**- 2 càc d'huile d'olive**  
**- 125 g de** [**Petit Billy**](https://recettes.de/petit-billy) **(ou autre** [**fromage frais**](https://recettes.de/fromage-frais)**)  
- 1 grosse càs de ciboulette hachée**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin  
- Fleur de sel**

**3 cercles de 8 cm de Ø fermés sur une face par du papier film et doublés de rhodoïd**

Préparer la [**mayonnaise**](https://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse/).  
Couvrir les œufs d'eau froide, porter à ébullition et laisser durcir pendant 9 minutes.  
Les refroidir puis les écaler.  
Couper les betteraves en tout petits dés.  
Écraser le fromage à la fourchette et le mélanger avec la betterave, la ciboulette, le vinaigre et l'huile.  
Saler & poivrer.  
Répartir le mélange dans les cercles et tasser.  
Couper les œufs en deux et séparer le blanc du jaune.  
Couper le blanc et l'écraser grossièrement à la fourchette.  
Le mélanger avec le persil et une cuillerée de mayonnaise. Poivrer.  
Répartir le blanc dans les cercles et tasser.  
Écraser le jaune et le mélanger avec une cuillerée de mayonnaise.  
L'étaler sur le dessus de la préparation précédente.  
Couvrir et réserver au frais.  
Au moment de passer à table décercler chaque préparation sur les assiettes.  
Disperser un peu de fleur de sel et un peu de poivre et asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.