**Œufs mimosa à la betterave**

[Une image contenant nourriture, assiette, Cuisine, garniture

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/oeufs-mimosa-a-la-betterave-p1100463.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs)  
**- 40 g de** [**betterave**](https://recettes.de/betteraves) **cuite**  
**- 40 g de** [**fromage à tartiner**](https://recettes.de/fromage-a-tartiner) **(St Morêt pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Persil  
.**Faire cuire les œufs à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.  
Les rafraichir immédiatement puis les laisser refroidir et les écaler.  
Couper les œufs en deux dans le sens de la longueur.  
Retirer les jaunes délicatement sans abimer le blanc.  
Couper la betterave cuite en dés et la déposer dans le bol d'un mixeur avec les jaunes, et le fromage à tartiner.  
Saler & poivrer.  
Mixer finement et vérifier l'assaisonnement.  
Mettre la crème dans une poche à douille.  
Réserver au frais le temps que la préparation se raffermisse.  
Garnir les coques de blanc et décorer de brins de persil.  
J'ai disposé les œufs autour d'un plat de [**carottes râpées**](https://croquantfondantgourmand.com/carottes-rapees-ou-hachees/) décoré d'œuf dur haché et de persil.  
Servir cette entrée bien fraiche.