

# OËuf mimosa

*à la betterave*

## **Ingrédients (pour 12 pièces) :**

6 œufs durs

60 g de betterave cuite

50 g de fromage frais (à tartiner)

J'utilise du brebis ou chèvre frais

Sel

Poivre du moulin

Ciboulette

Écale les œufs durs puis coupe les en deux. Mets les jaunes dans un petit mixeur. Ajoute la betterave cuite coupée en gros dés. Ajoute le fromage frais, du sel et du poivre du moulin. Mixe en purée. Réserve au frais puis garnis les œufs avec le mélange betterave. Servir avec un peu de ciboulette ciselée.

