

# Œufs Mimosa à la Betterave

*Pour 6/8 personnes :*

- **1 douzaine d'œufs durs (cuisson à l'eau : 15 min)**
- **1 grosse betterave cuite**
- **1 boîte de thon**
- **3 cuillères à soupe de mayonnaise ([recette ici !](#))**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Couper les œufs durs en deux puis ôter les jaunes.
2. Dans un hachoir électrique, ajouter les jaunes d'œufs durs avec le thon émietté et la betterave coupée en morceaux.
3. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène, bien lisse et onctueux.
4. Verser la préparation dans un saladier, assaisonner généreusement en sel et poivre.
5. Ajouter la mayonnaise puis mélanger à nouveau à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.
6. Dresser la préparation dans chacun des blancs à la poche à douille cannelée ou l'aide d'une cuillère à café.
7. Saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt ! ☐

☐ Après la réalisation de cette recette, mettre les œufs au frais 1h avant la dégustation : ça sera bien meilleur ! ☐

S'il vous reste de la préparation à base de betterave, il est possible de garnir d'autres légumes comme des tomates ou encore des avocats ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

