

BETTERAVES MIMOSA

Mai 2004 (Actualisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 500 g de betterave cuite
- ★ 2 œufs
- ★ 4 belles feuilles de Batavia
- ★ 2 branches de persil
- ★ 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- ★ Vinaigrette (facultatif)
- ★ Sel fin, poivre du moulin

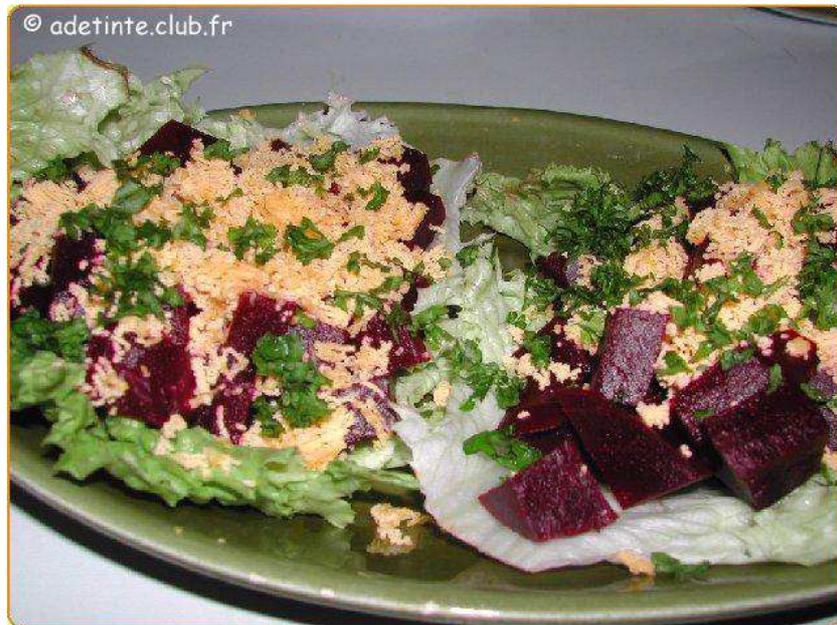
Ustensiles : Casserole, passoire.

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,60 € (soit 0,40 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau avec une cuillère à café de vinaigre, plonger les œufs et les cuire 10 minutes. Les rafraîchir et les écaler. Éplucher les betteraves et les couper en dés de 1 cm de côté. Laver les feuilles de salade à l'eau froide et les essorer. Dans chaque assiette disposer une feuille de salade, poser dessus des dés de betterave, saler et poivrer

Couper les œufs en deux, récupérer les jaunes, les placer dans une petite passoire et à l'aide d'une petite cuillère, les écraser contre le fin grillage. Parsemer les dés de betterave avec les fines brisures de jaune. Ciseler finement le persil et en saupoudrer la salade. Consommer nature ou avec une vinaigrette.

Boisson :

De l'eau fraîche.