



Collations

Autre

Petits œufs farcis dans une jolie couleur

Pour 6 personnes.

Ingrédients

6 œufs (cuits dur et écalés)
1 betteraves rouges (en dés)
2 cuillères à soupe de vinaigre

Pour la farce

2 cuillères à soupe de mayonnaise
1/2 cuillère à café poudre de paprika
1/2 cuillère à café curry en poudre
1 cuillère à café de moutarde
2 cuillères à soupe de yaourt
jus de citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Remplissez à moitié une petite casserole avec de l'eau et portez à ébullition (moins vous utilisez d'eau, plus la couleur sera foncée. Veillez à ce que par la suite les œufs soient juste sous la surface). Ajoutez les morceaux de betterave et le vinaigre et faites mijoter une demi-heure. Laissez bien refroidir.

Mettez les œufs écalés 10 minutes dans l'eau de betterave. Retirez-les prudemment et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Enlevez les jaunes et mettez les blancs sur le côté.

Écrasez les jaunes d'œuf et mélangez-les avec la mayonnaise, le yaourt, la moutarde, le curry, le paprika, du poivre et du sel et quelques gouttes de jus de citron. Mettez le mélange dans une poche à douille (ou un sachet à tartines avec un coin coupé) et farcissez les blancs d'œuf. Saupoudrez d'un peu de fines herbes fraîches et servez.

Astuce:

Vous pouvez aussi décorer les œufs avec des flocons de chili, des graines de sésame, du lard rôti émietté, ...

