

OEUF MARBRÉS À LA BETTERAVE, FARCIS DE CRÈME À LA FOURME D'AMBERT



Facile Bon marché Préparation : 15 min cuisson : 10 min
temps d'attente : 8 h ou la veille

Ingrédients (5 pièces)

Pour les œufs marbrés :

5 œufs

100 g de betteraves cuites sous-vide

15 cl d'eau

Pour la farce :

80 g de Fourme d'Ambert

2 càs de crème liquide

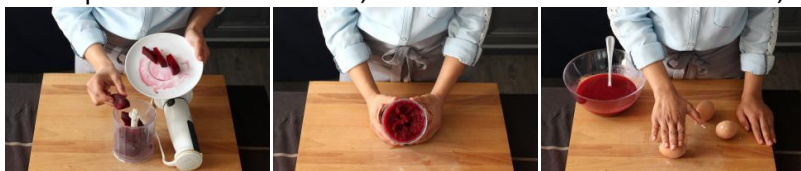
1 cs de ciboulette

Poivre du moulin

Sel

Préparation

1 : Coupez la betterave en dés, versez-les dans le bol d'un mixeur, ajoutez l'eau et mixez.



2 : Mixez jusqu'à obtenir une purée lisse. Versez dans un saladier, mélangez.

3 : Faites chauffer de l'eau dans une casserole et lorsqu'elle frémit, mettez-y à cuire les œufs pendant 10 minutes. Egouttez-les et laissez-les tiédir. Puis faites rouler chaque œuf dur sur un plan de travail avec la paume de la main de façon à briser la coquille.

4 : Plongez les œufs dans la purée de betterave.



5 : Enrobez les œufs avec la purée de betterave, couvrez le saladier et laissez reposer jusqu'au lendemain.

6 : Écalez délicatement les œufs.

7 : Coupez la Fourme d'Ambert en dés, dans un bol.



8 : Ajoutez la crème liquide.

9 : Ajoutez la ciboulette ciselée.

10 : Poivrez et salez légèrement, puis écrasez le tout avec une fourchette, afin d'obtenir une crème.

11 : Coupez le chapeau des œufs, en découpant au 2/3 de leur partie plus pointue.

12 : Coupez ensuite la base des œufs pour les faire tenir droit, disposez-les sur une assiette de service.



13 : Mettez la crème à la Fourme d'Ambert dans une poche à douille avec une douille cannelée. Déposez une belle noisette de crème à la Fourme d'Ambert sur chaque œuf.

14 : Ajoutez quelques brins de ciboulette. Recouvrez les œufs de leurs chapeaux. Servez