

Œufs farcis de crème à la fourme d'ambert

5 pers | 15 mn | 8 h

Les **ingrédients**

- 5 oeufs
- 100 g de betteraves cuites sous-vide
- 15 cl d’eau
- 80 g de Fourme d'Ambert
- 2 c à s de crème liquide
- 1 c à s de ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper la betterave en dés, ajouter l’eau et mixer. Dans une casserole, faire cuire les œufs 10 mn.

Etape 2

Briser la coquille, puis plonger les œufs dans la purée de betterave. Laisser reposer jusqu’au lendemain.

Etape 3

Dans un bol, couper la fourme d’Ambert en dés. Ajouter la crème liquide et la ciboulette ciselée. Poivrer et saler. Écraser le tout avec une fourchette.

Etape 4

Couper les œufs en 2. À l’aide d’une poche à douille déposer une noisette de crème à la Fourme d’Ambert sur chaque œuf.

Etape 5

Ajouter quelques brins de ciboulette et servir.