



Oeufs roses marinés



Ingédients

- 8 oeufs
- 8 Krispolls
- 5 Dl d'eau
- 1 Dl vinaigre de cidre
- 4 Betteraves crues
- 1 cuil. à café Sel

Recette proposée par :

Liz

Préparation

Pour 4 pers.

- 1 - Faites bouillir l'eau et le vinaigre avec le sel. A ébullition, ajoutez les betteraves préalablement râpées et laissez tremper 35mn.
- 2 - Pendant ce temps, faites bouillir les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient durs (environ 7mn). Rincez les oeufs à l'eau froide et écaillez-les.
- 3 - Retirez les betteraves du liquide refroidi. Ajoutez les oeufs dans le liquide et laissez-les au frais pendant 1 nuit.
- 4 - Une fois les oeufs prêts, étalez du beurre sur les Krispolls et disposez les moitiés d'oeufs en les agrémentant de sel, poivre et quelques pousses de radis.