

RILLETES D'OEUF

& BETTERAVE AU CUMIN



INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREASIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ; -)

- 2 bons œufs de notre Bertrand adoré,
- 1 petite betterave. Si t'en as qu'une grosse, tu prélèveras l'équivalent d'une portion pour une personne et tu t'occuperas de l'autre partie pour le repas de demain midi.
- 2 cuillères à soupe de lait concentré non sucré,
- Une demie cuillère à café de cumin en poudre,
- Une demie cuillère à café de coriandre en poudre,
- Et bien sûr du sel et du poivre.

Ça fait un bail que je n'ai pas pris le temps de te confier une recette ! Mille excuses ! En regardant nos poulettes la semaine dernière je me suis dit qu'il y avait un truc que t'avais bien aimé, qui est super simple à réaliser et en prime, super pas cher.

Tu vas voir, c'est bête comme chou !

- # D'abord il faut que tu cuises la betterave. T'en as sûrement pas qu'une alors cuit les toutes, ce sera fait ! Personnellement, je les cuis à l'autocuiseur ou cocotte minute. J'attends environ 15 minutes après que la soupape se soit mise à chanter. Ah ! On népluche pas les betteraves avant cuisson ! T'auras une betterave pleine d'eau sinon.
- # Pendant que la soupape te casse les oreilles, tu cuis les œufs. Comment ? Bah tu fais des œufs durs ! Autrement dit, des œufs dans de l'eau pis tu comptes 10 minutes après le premier bouillon. Non, je ne te prends pas pour une ou un imbécile... Je pense aux supers novices de la cuisine ! Y'en a tu sais !
- # Laisse refroidir les œufs et la betterave pour éviter de crisper ton visage en te brûlant. Ça te laisse aussi le temps de vaquer un peu ou même de te lancer dans une autre préparation pour l'apéro de ce soir.
- # Quand tu estimes que tu peux y aller, égale tes œufs. Non non, je ne me suis pas trompée ! On dit bien égaler des œufs et pas écailler des œufs. Bah si ! Vérifie si tu veux !
- # Épluche et râpe très finement la betterave.
- # Coupe ou hache grossièrement tes œufs durs. Il ne s'agit pas d'en faire une bouillie.

Voilà ! Maintenant tu mélanges tout ! Œufs, betterave, lait concentré non sucré, cumin, coriandre, sel et poivre.

Tu mets tout au frais et t'attends 19h pour servir l'apéro ! J'espère que t'as du bon pain pour servir tes rillettes... Ou même du pain un peu rassi que tu pourras grillé...

Bon, on est bien d'accord, en terme d'aspect les rillettes d'œufs à la betterave et cumin, c'est... Comment dire ? Euh... Moche ! Alors, il faut que tu déploies tes talents d'esthète ! Ciboulette, persil, graines de cumin ou même jaunes d'œufs émiettés (du coup faut que t'en cuises plus) seront du plus bel effet.

Et puis, j'y ai mis de la betterave, mais tu peux les faire sans ! Tu peux aussi créer tes rillettes d'œufs en la remplaçant par de la ciboulette, des carottes râpées ou nature !



Bon appétit !

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !