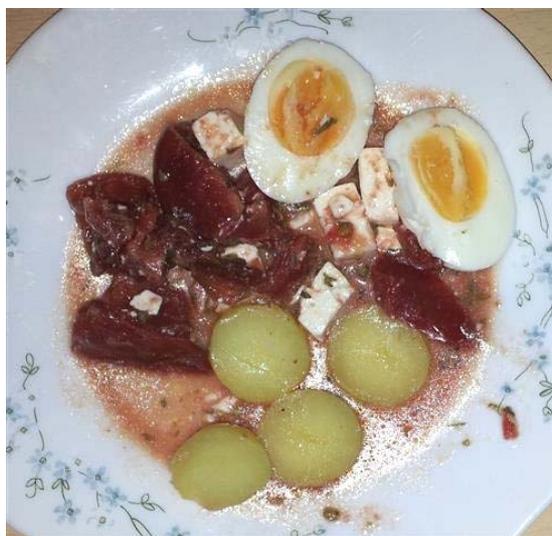


# Betteraves rouges

Œufs, féta, PDT



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson PDT : 20 min, œufs 6 min



1 sachet de  
betteraves



2 PDT  
cuites



2 œufs cuits  
6 min



1 sachet de Féta,  
en dés



1 càc d'herbes



2 càs h.  
d'olive

## Préparation

1. Faire bouillir 2 PDT pendant 15 à 20 min. Une fois refroidies, les éplucher.
2. Couper les PDT en lamelles ou en gros dès. Réserver.
3. Dans l'eau des PDT faire cuire 2 œufs 6 min à ébullition.
4. Refroidir les œufs puis les éplucher. Réserver.
5. Découper les betteraves en lamelles ou en gros dés. Réserver.
6. Dans une gamelle, réunir betteraves, féta, PDT, herbes, huile d'olive. Remuer.
7. Poivrer et saler suivant goût, remuer.
8. Rajouter les 2 œufs coupés en 2. Remuer légèrement pour ne pas abîmer les œufs.
9. Servir frais.

Nota : Feta ou Féta désigne un fromage caillé en saumure originaire de Grèce qui daterait du XVII.

\* \* \* 15 mai 2022 \* \* \*