

# Œufs mimosa à la carotte

## Ingrédients

- 4 oeufs
- 70g de carottes
- 5g de moutarde
- 5g de yaourt nature
- ½ càc de sel



## Préparation

1. Laver la carotte sans l'éplucher et la couper en petits morceaux. Les plonger dans une casserole d'eau portée à ébullition et cuire 15 min environ à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Egoutter en conservant l'eau de cuisson. Ecraser la carotte avec 15g d'eau de cuisson en une purée bien lisse.
2. Porter de nouveau à ébullition et cuire les œufs 10 min. Les plonger aussitôt dans un bol d'eau froide puis les écaler. Couper les œufs en deux dans le sens de la longueur. Prélever délicatement les jaunes et les écraser à la fourchette dans la purée de carotte.
3. Bien mélanger cette purée avec la moutarde, et éventuellement un peu de yaourt pour l'adoucir, jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
4. Remplir les blancs d'œufs de crème de carotte à l'aide d'une petite cuillère. Réserver au frais jusqu'à dégustation.