


# Trio d'œufs mimosa et Bretzels

Pour un apéritif en couleurs !

environ 4 personnes

   Débutant

 up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

12 Bretzels Smiley  
6 œufs

### Garniture betterave:

30 gr. de betteraves cuites  
25 gr. de cream-cheese  
1 gr. de sel  
1 pincée de poivre

### Garniture tomate:

1 c. à s. de concentré de tomate  
25 gr. de cream-cheese  
1 gr. de sel  
1 pincée de poivre

### Garniture avocat:

1 avocat  
1 c. à s. de jus de citron  
1 c. à s. de cream-cheese  
1 gr. de sel  
1 pincée de poivre

## 1 Les œufs:

Faites cuire les œufs pendant 10 minutes à l'eau bouillante.  
Écalez les œufs durs puis coupez-les en deux  
Récupérez les jaunes et répartissez-les dans 3 bols différents.

## 2 Les garnitures:

Ajoutez la betterave cuite coupée en gros dés dans un bol avec le Cream Cheese, un peu de sel et de poivre

Versez le concentré de tomate et le Cream cheese dans un des autres bols.  
Salez légèrement et poivrez.

Versez la chair de l'avocat avec le jus de citron et le cream Cheese dans le dernier bol. Salez, poivrez.

Mixez ces trois préparations séparément.

## 3 Le service:

Garnissez les œufs de ces différents mélanges.  
Ajoutez un bretzel smiley sur chaque demi-œuf.