



Salade de tomates et betteraves avec pesto à la pistache

30 MIN. ET MOINS - ACCOMPAGNEMENTS - RECETTES - REPAS - SALADES - THÉMATIQUES - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pesto à la pistache (peut-être remplacé par du pesto régulier)

- 2/3 tasse de basilic
- 1/3 tasse de persil
- 1/3 tasse à ½ tasse d'huile d'olive
- ¼ tasse de pistaches
- 2 ½ c. table jus de citron
- Sel et poivre

Salade

- Tranches de tomates Heirloom
- Tranches de betteraves jaunes et rouges
- Roquette au goût
- Filet d'huile d'olive
- Fleur de sel et poivre
- Burrata
- Pistaches concassées (facultatif)

Préparation

1. Dans un mélangeur, réduire les ingrédients du pesto en purée.
2. Déposer la roquette, les tranches de tomates et de betteraves dans une assiette de service.
3. Ajouter un filet d'huile. Saler et poivrer au goût.
4. Déposer la burrata et l'ouvrir.
5. Verser le pesto sur le tout au goût. Ajouter des pistaches concassées si désirées. Servir.