



## ***Salade de betteraves, pistaches et fromage de chèvre***

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### Vinaigrette :

- 2 c. table de miel
- 1 1/2 c. table de moutarde de Dijon
- 2 c. table de ciboulette fraîche, ciselée
- 3 c. table de vinaigre de vin rouge
- 1/4 c. thé de sel
- 1/4 c. thé de poivre
- 1/4 tasse d'huile d'olive

### Salade :

- 3 betteraves moyennes, pelées, cuites et coupées en cubes
- 1 contenant de laitue mesclun
- 100 grammes de fromage de chèvre nature
- 1 pomme verte, lavée et coupée en cube
- 1/4 à 1/3 tasse de pistaches non salées
- Ciboulette fraîche, ciselée au goût
- Sel et poivre au goût

## Préparation

---

1. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger les betteraves à la vinaigrette . Conserver un peu de vinaigrette pour arroser la laitue.
3. Déposer la laitue dans un plat de servir. Déposer ensuite les betteraves. Ajouter des morceaux de chèvre et de pommes.
4. Parsemer de pistaches et de ciboulette.
5. Saler et poivrer.
6. Touiller au moment de servir si vous ne voulez pas avoir une salade complètement rose.