



Salade de roquette, chèvre, noix de Pécan et... betteraves au vinaigre de champagne!

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Roquette (quantité au goût)
- 1/2 pot de betteraves (rouges ou jaunes) au vinaigre de champagne C Traiteur
- 1/2 briquette de fromage de chèvre
- 2 c. à soupe de sucre
- 1/2 tasse de noix de Pacan coupées en gros morceaux
- 2 c. à soupe de perles de vinaigre de champagne C Traiteur
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une poêle à fond épais, mettre le sucre et faire fondre doucement à feu moyen. Y ajouter les noix et bien brasser jusqu'à ce que le sucre soit de couleur caramel. Enlever du feu et laisser refroidir.
2. Déposer de la roquette dans des assiettes, couper les betteraves en plus petits morceaux et les mettre par dessus la roquette. Y ajouter le fromage de chèvre coupé en morceaux et les noix.
3. Ajouter les perles sur le dessus. Saler et poivrer au goût. Ajouter un filet d'huile d'olive.

