

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 2 portions

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



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

Marche à suivre :

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.

Astuce pour une vinaigrette parfaite : une fois les légumes consommés, conservez le liquide dans le contenant C, ajoutez 2 c. à table de moutarde de Dijon, allongez avec une huile de votre choix et mélangez vigoureusement.