

Temps de cuisson :

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4 portions



Salade de betteraves rôties au chèvre

Ingrédients :

- 1/3 tasse de noix de Grenoble entières
- 4 grosses betteraves rouges bouillies et pelées (voir note plus bas)
- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 L de roquette
- 200 g de fromage de chèvre au goût (personnellement je prends le paillot)
- 2 c. à soupe de ciboulette fraîche ciselée
- Fleur de sel et poivre du moulin

Marche à suivre :

1. Faire bouillir les betteraves entières dans un grand chaudron d'eau. Lorsqu'elles seront tendres, les passer sous l'eau froide. La peau se décollera lorsque vous passerez vos doigts dessus. Pour éviter de rester les doigts tachés, pelez sous l'eau qui coule. Les couper en languettes et les laisser refroidir. Cette étape peut être fait la veille.
2. Dans un bol, mélanger l'huile, le vinaigre, le miel, la ciboulette et la moutarde. Ajouter les betteraves et remuer pour bien les enrober.
3. Déposez le tout sur un lit de roquette et garnissez de morceau de chèvre et de noix émietées.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/01/5-recettes-pour-se-deculpabiliser-juste.html>