Salade de betterave

Difficulté :
Préparation : 45 min
Coût : 4 €
Pour : 2 personnes

Ingrédients

3 betteraves rouge
1 petit chèvre
Une poignée de noix
Huile de noix ou de colza
Vinaigre balsamique
sel
poivre

Préparation

- Cuire les betterave entières au four, à 180°c, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Les eplucher et les couper en cubes dans un saladier.
- Ajouter le petit chèvre emietté et les noix préalablement concassées.
- Ajouter une cuillère à soupe d'huile, de vinaigre, sel et poivre, bien mélanger et ajouter les herbes de son choix
- Déguster tiède ou froide

La petite astuce Ceci & Cela

A mi-cuisson des betteraves, ajouter des oignons rouges. Ils donneront un bon goût sucré à la salade.