Salade de betterave crue au chèvre frais

Une recette simple pour préparer les betteraves fraîches.

- TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : NÉANT
- RECETTE POUR : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 2 ou 3 betteraves rouges crues
- un fromage de chèvre frais
- quelques éclats de noisettes
- quelques jeunes pousses de roquette
- 4 cs d’ huile de noix
- 2 cs de vinaigre balsamique blanc

---

1. Préparez la vinaigrette avec l’huile et le vinaigre.
2. Pelez les betteraves et rapez-les dans le plat contenant la vinaigrette.
3. Répartir dans l’assiette ou le bol de service, déposez dessus des lamelles de fromage, de la roquette ciselée et les éclats de noisette.

Crédit photo : kilomètre 0