



Salade de betteraves au fromage de chèvre



Ingrédients

- 100 grammes de betteraves cuites
- 1 Vinaigre balsamique EL
- 1 EL huile d'olive extra vierge
- 12.5 grammes de noix
- 25 roquette gramme
- 50 gramme de fromage de chèvre
- sel et poivre si nécessaire

La préparation

Cette délicieuse salade de betteraves fraîches est délicieuse tout au long de l'année ! Idéale comme plat d'accompagnement ou pour un déjeuner sain et savoureux ;

Conseil : utilisez des gants lorsque vous manipulez des betteraves cuites. Vos mains resteront ainsi propres !

1. Cuire les betteraves environ 20 minutes dans de l'eau.
2. Laissez les betteraves refroidir et retirez la couche extérieure (peau). ;
3. Coupez les betteraves cuites en cubes ou en tranches.
4. Mélanger les betteraves avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique dans un saladier.
5. Assaisonner davantage avec du sel et du poivre si nécessaire. ;
6. Hacher grossièrement les noix et les répartir sur les betteraves.
7. Ajouter la roquette.

Couper, friser ou râper le fromage de chèvre et le répartir sur la salade de betteraves. ;