LÉGUMES RACINES À LA VAPEUR

2 à 3 portions v1

INGRÉDIENTS

- 2 carottes moyennes (200 g à 250 g)
- 1 rutabaga moyen (200 g à 250 g)
- 2 betteraves moyennes, Chioggia (2 couleurs, photo) ou rouges (200 g à 250 g)
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 à 2 c. à table de vinaigre blanc, au goût
- Sel et poivre

INSTRUCTIONS

- Éplucher les carottes, le rutabaga et les betteraves, et les râper au robot culinaire avec le disque produisant les plus grosses râpures.
- Cuire à la vapeur 3 à 4 minutes, selon le croquant désiré.
- Mélanger l'huile et le vinaigre dans un petit bol et verser uniformément sur les légumes. Saler et poivrer, au goût.