

SALADE DE BETTERAVES

4 portions

v2

INGRÉDIENTS

- 3 betteraves moyennes (500 g)

Vinaigrette

- 1 ½ c. à table de vinaigre blanc
- 1 c. à table de vinaigre de cidre de pomme
- 1 c. à table d'huile d'olive (ou d'avocat ou de canola)
- 1 c. à thé de sirop d'érable
- ¼ c. à thé de poudre d'ail
- ½ c. à thé de moutarde de Dijon
- ¼ c. à thé de sel

Optionnel

- 1/3 tasse de noix de Grenoble
- 1 pomme



INSTRUCTIONS

- Éplucher les betteraves et les couper en gros morceaux pour les râper au robot culinaire avec la râpe la plus fine.
- Mélanger tous les ingrédients pour la vinaigrette dans un petit bol et verser sur les betteraves râpées. Mélanger le tout et vous avez déjà une salade délicieuse.
- Pour une salade plus complète, ajouter les noix de Grenoble coupés fins et des petits morceaux de pomme.