



navets, betteraves et échalotes au four



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 bottes de navets (de différentes couleurs)
1 bouquet de petites betteraves rouges
6 petites échalotes
huile d'olive
1 citron (jus)
1 tiret de sherry
1 tiret de vinaigre balsamique
sel et poivre
4 cuillères à soupe d'un mélange d'herbes potagères (ciselées, p. ex. ciboulette, coriandre, persil, basilic)
1 petit bocal de yaourt

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Épluchez les navets et les betteraves. Coupez-les en quartiers et disposez-les dans un plat de cuisson. Ajoutez les échalotes non épluchées. Aspergez d'huile d'olive et de jus de citron. Faites cuire pendant ± 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. De temps en temps, secouez le plat de cuisson.
- 3.** Retirez les échalotes du plat et épluchez-les. Placez-les dans un bol de mixeur et ajoutez un filet d'huile d'olive, le Xérès, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Mixez bien le tout.
- 4.** Disposez les navets et les betteraves dans un plat et mélangez-les avec la vinaigrette. Garnissez-les de yaourt et d'herbes.