



Salade de betteraves, radis, carottes et feta



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 radicchio
100 grammes roquette
1 botte de jeunes carottes (avec les fanes)
1 bouquet de radis (nettoyés et sans les fanes)
2 betteraves (précuites (emballées sous vide), en cubes)
200 grammes de feta
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de jus de citron
sel et poivre
1 poignée de pistaches (ou de noisettes)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le radicchio en lanières et mélangez-le avec la roquette. Versez ce mélange dans un saladier ou sur quatre assiettes.
- 2.** Épluchez les carottes, en laissant un peu de fanes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, placez-les dans un plat de cuisson et faites-les cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Laissez refroidir et garnissez-en la salade.
- 3.** Coupez les radis en rondelles et garnissez-en également la salade avec les cubes de betterave rouge.
- 4.** Émiettez la feta sur les légumes.
- 5.** Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, la moutarde et le jus de citron. Arrosez la salade de cette vinaigrette, salez et poivrez.
- 6.** Garnissez de pistaches ou de noisettes.