



Salade de betteraves,

mâche, noix de pécan & grenade

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.200 g de betterave,
(rouges et dorées)
75 ml d'huile d'olive
125 g de noix de pécan
5 c. à s. sirop d'érable
125 g de mâche (*ou
mesclun*)
1.3 grenade
75 g roquefort

Vinaigrette

150 ml huile d'olive
7.5 c. à s. vinaigre
balsamique
5 c. à s. jus d'orange

MODE DE PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélanger les betteraves dans un saladier, arroser d'huile d'olive, saler, poivrer, mélanger. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et rôtir pendant 30-35 minutes. Laisser refroidir.
- Pendant ce temps, mélanger les noix de pécan avec le sirop d'érable, saler, poivrer. Les déposer sur un autre plaque recouverte de papier cuisson et cuire pendant 15-25 minutes, en remuant régulièrement. Laisser refroidir.
- Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette avec du sel et du poivre.
- Mettre le mesclun dans un saladier. Ajoutez les graines de grenade, les betteraves, les noix de pécan et le roquefort. Mélanger délicatement puis ajouter la vinaigrette.