



Salade de betteraves au fromage de chèvre



Ingrédients

- 100 grammes de betteraves cuites
- 1 Vinaigre balsamique EL
- 1 EL huile d'olive extra vierge
- 12.5 grammes de noix
- 25 roquette gramme
- 50 gramme de fromage de chèvre
- sel et poivre si nécessaire

Salade de betteraves au fromage de chèvre

Envie de quelque chose de frais et de savoureux ? Essayez donc cette délicieuse salade de betteraves au fromage de chèvre ! Un mélange parfait de betteraves sucrées, de fromage de chèvre crémeux, de noix croquantes et de roquette fraîche, que vous pouvez servir pour le brunch, le déjeuner ou même comme plat principal léger. Ce plat végétarien n'est pas seulement délicieux, il est aussi très joli. En seulement 25 minutes, vous pouvez mettre cette salade nutritive et colorée sur la table. Parfait pour servir quelque chose d'unique, à la fois simple et impressionnant !

La préparation

- 1: Faire bouillir les betteraves dans de l'eau pendant environ 20 minutes.
- 2: Laisser refroidir les betteraves et enlever la couche extérieure (peau).
- 3: Couper la betterave cuite en dés ou en tranches.
- 4: Dans un saladier, mélanger les betteraves avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- 5: Assaisonner de sel et de poivre si nécessaire.
- 6: Hacher grossièrement les noix et les répartir sur les betteraves.
- 7: Ajouter la roquette.
- 8: Trancher, friser ou râper le fromage de chèvre et en garnir la salade de betteraves.

Prêt à préparer une salade de betteraves au fromage de chèvre ?

Avez-vous apprécié cette délicieuse salade de betteraves au fromage de chèvre ? N'hésitez pas à ajouter d'autres ingrédients, comme une pomme pour une touche sucrée ou des pignons de pin pour plus de croquant. Commandez les fromages et les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et préparez une délicieuse salade de betteraves au fromage de chèvre !