



Fiche #3447

Salade de chicorée à la betterave

Préparation: **15 min**

Marinage/Repos:

Cuisson:

Total: 15 min**4
portion(s)**

Catégorie: Accompagnement

Sous-catégorie: Salades

Source: Metro



Accord vins et mets



Ingrédients

- **Vinaigrette**
- 10 ml (2 c. à thé) moutarde de Meaux (moutarde à l'ancienne)
- 5 ml (1 c. à thé) miel liquide*
- 10 ml (2 c. à thé) vinaigre de cidre
- 15 ml (1 c. à soupe) huile d'olive*
- 2 ml (1/2 c. à thé) huile de sésame
- 2 ml (1/2 c. à thé) paprika
- Au goût sel et poivre
- **Salade**
- **1/2 chicorée frisée, déchiquetée**
- 2 oeufs cuits durs
- feuilles de roquette
- 3 betteraves moyennes cuites, en quartiers

Préparation

Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette.

Dans un saladier, mélanger les ingrédients de la salade.

Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger pour bien enrober. Servir aussitôt.

Suggestions

Quelques feuilles de radicchio ajouteront un peu de couleur à la salade.



* Nous recommandons les produits *Sélection et Irresistibles*

Metro encourage une consommation modérée de produits alcoolisés. La vente de produits alcoolisés chez Metro est strictement réservée aux adultes, tel que prescrit par la loi. Et, si vous prenez de l'alcool, ne conduisez pas!

Droits de reproduction et diffusion: ©Metro Richelieu Inc 2009