

SALADE DE BETTERAVES (2)

Ingrédients : pour 5-6 portions

- 3 tasses (495 g) de betteraves cuites et coupées en cubes
- 1 grosse échalote sèche hachée
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat haché
- 3-4 c. à soupe (45-60 ml) de ciboulette hachée
- 1 branche de thym citron effeuillée (ou du thym régulier)

Vinaigrette

- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un saladier, fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
2. Ajouter les ingrédients de la salade et touiller. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
3. Réfrigérer quelques heures avant de consommer pour que les saveurs se marient.

Source : déclinaison Je cuisine

<http://www.recettesjecuisine.com/fr/recettes/accompagnements/salade-de-betteraves/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 23 octobre 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/10/salade-de-betteraves-2.html>