



Recettes de cuisine (<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes-de-cuisine>)

Idées de me

Salade betterave et chèvre

Vous avez testé cette recette ?  Notez-la !

4 notes **3.8** / 5 

Crédit photo : David Japy/ Editions Marabout



Facile



15 min



15 min



Bon marché

Etapes de préparation

- 1 Faites revenir la betterave coupée en cubes dans une poêle antiadhésive avec le vinaigre balsamique pendant 15 minutes à feu doux. Salez et poivrez en fin de cuisson. Retirez du feu et laissez refroidir.
- 2 Mélangez le chèvre frais avec la ciboulette ciselée. Salez, poivrez.
- 3 Quand la betterave est froide, mélangez-la dans un saladier à la pomme coupée en cubes.
- 4 Ajoutez les oignons émincés et les noisettes. Arrosez d'huile de colza. Saupoudrez de persil ciselé et servez avec le chèvre frais à la ciboulette.
- 5 *Cette recette est extraite du livre **Almanach des légumes avec Exki** (<http://www.marabout.com/almanach-des-legumes-9782501105002>), Editions Marabout*

Astuces et conseils pour Salade betterave et chèvre

Vous pouvez remplacer la ciboulette par du basilic ou de la menthe.

Pour combien de personnes cuisinez-vous ?



4



- Betterave rouge cuite : 200 g
- Pomme Jonagold : 1
- Noisettes : 15 g
- Oignons blancs : 2
- Chèvre frais : 120 g
- Huile de colza : 20 cl
- Vinaigre balsamique : 15 cl
- Ciboulette : 20 g
- Branches de persil : 2
- Sel
- Poivre

Calories = Moyen

Les cookies nous permettent de personnaliser le contenu et les annonces, d'offrir des fonctionnalités relatives aux médias sociaux et d'analyser notre trafic. Nous partageons également des informations sur l'utilisation de notre site avec nos partenaires médias sociaux, de publicité et d'analyse, qui peuvent combiner celles-ci avec d'autres informations que vous leur avez fournies ou qu'ils ont collectées lors de votre utilisation de leurs services. Pour en savoir plus et, notamment, pour s'opposer à leur installation, nous vous invitons à consulter [notre charte pour la protection des données personnelles](http://www.prismamedia.com/charte-pour-la-protection-des-donnees/). (<http://www.prismamedia.com/charte-pour-la-protection-des-donnees/>)

[données/](http://www.prismamedia.com/charte-pour-la-protection-des-donnees/) EN SAVOIR PLUS ([HTTP://WWW.PRISMAMEDIA.COM/COOKIES/](http://www.prismamedia.com/cookies/))

OK

Astuces vidéos

[Salade pommes, betteraves et chèvre en vidéo \(/videos/recettes-en-video/salade-pommes-betteraves-et-chevre-en-video\)](#)

[Comment préparer les betteraves ? \(/videos/technique-1-minute/comment-preparer-les-betteraves\)](#)



<https://www.cuisineactuelle.fr/cuisine-pratique/le-magazine/l-appli-qu-il-vous-faut-pour-le-diner-de-ce-soir-301135?opi>

Les cookies nous permettent de personnaliser le contenu et les annonces, d'offrir des fonctionnalités relatives aux médias sociaux et d'analyser notre trafic. Nous partageons également des informations sur l'utilisation de notre site avec nos partenaires médias sociaux, de publicité et d'analyse, qui peuvent combiner celles-ci avec d'autres informations que vous leur avez fournies ou qu'ils ont collectées lors de votre utilisation de leurs services. Pour en savoir plus et, notamment, pour s'opposer à leur installation, nous vous invitons à consulter [notre charte pour la protection des données personnelles](http://www.prismamedia.com/charte-pour-la-protection-des-donnees/). (<http://www.prismamedia.com/charte-pour-la-protection-des-donnees/>)

[données/](http://www.prismamedia.com/charte-pour-la-protection-des-donnees/) EN SAVOIR PLUS ([HTTP://WWW.PRISMAMEDIA.COM/COOKIES/](http://www.prismamedia.com/cookies/)) OK