

Accompagnement Barbecue



4 personnes



15 minutes

INGREDIENTS

2 choux raves

1 betterave

1 laitue verte

100 g de mesclun asiatique

1 botte de radis

1 kg de pommes de terre ferme

1 botte d'oignons ciboules

1 citron

2 cs mayonnaise

2 cs yaourt nature

2 cc moutarde

ETAPES

1. Rincer les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante 20 minutes.
2. Laver, éplucher et râper finement les 2 choux raves et la betterave. Préparer la vinaigrette avec 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 2 cuillères à soupe de yaourt nature, le jus d'un demi citron, du sel, du poivre blanc et une pincée de sucre. Mélanger et réserver au frais.
3. Laver la salade verte, le mesclun et quelques radis. Couper les radis en rondelles. Pour la vinaigrette: mélanger 2 cuillères à café de moutarde, le jus de l'autre demi citron, 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol et du sel.
4. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les couper en deux, garnir d'un noix de beurre et de quelques rondelles d'oignons ciboules.
5. Servir avec les grillades de votre choix. Bon appétit !