

SALADE BETTERAVES & POMMES

frais et coloré



Pour 6 personnes

Préparation 20 min

Commencez par peler les betteraves et les pommes. Coupez-les en petits dés de taille identique. Mettez-les dans un saladier et citronnez-les afin d'éviter leur noircissement. Emincez l'oignon et coupez-le en tout petits morceaux puis ajoutez-les au saladier.

Préparez l'assaisonnement en mélangeant le vinaigre et l'huile avec un peu de sel, de poivre et de persil puis versez-le dans le saladier. Mélangez la préparation et conservez-la au frais.

Pour les amateurs de fromage, n'hésitez pas à ajouter quelques dès de tomme de brebis à la préparation.

Servez-la en entrée.

Bon appétit !

.....
: 300g de betteraves crapaudines
: cuites
: 200g de pommes
: 1 oignon blanc
: 2càS de vinaigre de vin rouge
: 2càS de jus de citron
: 2càS huile au choix
: sel/poivre/persil
: