

Salade de Pourpier, betterave et feta, vinaigrette à l'orange



Ingrédients pour 2/3 personnes:

200g de pourpier, 1 petite betterave cuite

50g de feta (ou fromage de chèvre frais)

1 cuillère à soupe de pignons de pin, 1 échalote, 1 branche de persil, 2 oeufs durs

Vinaigrette:

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne (ou fins gourmets de Maille)

le jus d'une demi orange, 3 cuillères à soupe d'huile de colza

sel et poivrer du moulin, facultatif: 2 gouttes d'huile essentielle d'orange douce

Préparation:

- Couper une partie des tiges du pourpier puis le laver et l'essorer.
- Détailler la betterave cuite à la vapeur en petits dés.
- Mettre le pourpier dans un saladier. Déposer par-dessus l'échalote émincée, les dés de betterave puis émietter la feta.
- Ecaler et couper les oeufs durs en 4 puis les disposer sur la salade. Saupoudrer de pignons de pin et de persil haché.
- Préparer la vinaigrette: délayer la moutarde avec le jus d'orange puis ajouter progressivement l'huile de colza tout en remuant vivement. Saler et poivrer. Ajouter éventuellement l'huile essentielle d'orange douce.
- Servir la salade accompagnée de la vinaigrette.