

Salade de betteraves & topinambours

Ingrédients

Mâche

300 gr de topinambours

4 betteraves

ail

Pour la sauce

1 CC de moutarde

vinaigre balsamique

huile de colza

huile d'olives

Rincer les feuilles de mâche, éplucher les topinambours et les faire cuire environ 10 mn.

Préparer votre salade, couper les betteraves en cubes, ajouter l'ail.

Lorsque les topinambours sont cuites (elles doivent être juste croquantes), les coupér en rondelles, et les faire rissoler dans une poêle avec un peu d'huile d'olives.

Laisser refroidir et les rajouter dans la salade.

Préparer la vinaigrette 1 CC de moutarde, vinaigre balsamique huile de colza et huile d'olives, bien emulsionner pour avoir une préparation mousseuse.

Mettre la salade au frais jusqu'au moment de servir, nappez de la vinaigrette au dernier moment.

