

Salade de betteraves, de fraises et de pistaches

Portions : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Temps d'attente : 10 minutes (tiédir les betteraves)

INGRÉDIENTS

- 3 betteraves (jaune, chiogga et rouge)
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive (ou moitié-moitié huile pistache et huile d'olive)
- Au goût, mâche ou autre verdure
- 1 petite barquette de fraises émincées
- ¼ d'oignon rouge émincé finement
- Au goût, pistaches émondées, grossièrement concassées
- d'olive)
- Fleur de sel et poivre du moulin

ÉTAPES

Préchauffez le barbecue, un côté à intensité vive, environ 260 °C (500 °F), et l'autre éteint.

Emballez individuellement les betteraves dans un papier d'aluminium double épaisseur et placez-les sur la grille du barbecue du côté éteint (ou sur la grille du haut) pour une cuisson indirecte. Selon la grosseur, faites cuire au moins 35 minutes. Lorsqu'une lame de couteau transperce facilement la chair, retirez-les et laissez-les tiédir avant de les peler.

Tranchez les betteraves et réservez.

Dans un petit bol, mélangez le jus de citron et l'huile.

Dans une assiette de service, disposez la mâche et assaisonnez-la de sel, de poivre et versez un filet d'huile citronnée. Disposez les tranches de betteraves et le reste des ingrédients. Arrosez d'huile citronnée et saupoudrez de fleur de sel et de poivre.

COMPLÉMENT

Vous pourriez ajouter du fromage de chèvre émiétté pour une salade repas.

