

Calendrier de l'Avent

Salade de betteraves et de mâche aux mandarines

pour 6 personnes

Ingrédients :

- 4 petites betteraves cuites
- 4 mandarines
- 150g mâche (ou rampon ou doucette)
- 2 oignons verts
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1 cs de jus de citron
- 1 cc de moutarde
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin



Préparation :

- Couper les betteraves rouges cuites en tranches fines.
- Garnir un plat en alternant sur les bords les tranches de betteraves et les quartiers de mandarines.
- Laver, égoutter et équeuter la salade et couper les oignons en fines rondelles.
- Placer la salade au milieu du plat et répartir les oignons verts dessus.
- Préparer la vinaigrette dans un bol en mélangeant le vinaigre balsamique, le jus de citron, la moutarde, assaisonnée de sel et poivre du moulin.
- Ajouter l'huile d'olive en fouettant pour bien l'incorporer.
- Verser la vinaigrette sur la salade juste avant de servir.

