

SALADE DE BETTERAVE-CHEVRE FRAIS-PISTACHES, NOISETTES OU NOIX

Pour 2 personnes en plat unique ou 4 personnes en entrée



1 betterave cuite

100 g de chèvre frais

quelques pistaches, noisettes ou noix grillées à sec

3 cuillères à soupe d'huile d'olive, de noisette ou de noix (à choisir selon le fruit sec)

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (pour les pistaches) **ou Melfor** (pour noisettes & noix)

coriandre ciselée

sel

poivre saveur Ducros

- 1 Couper la betterave en fines rondelles et les disposer en rosace ou autre sur les assiettes.
- 2 Emietter le chèvre sur la betterave.
- 3 Concasser les pistaches, noisettes ou noix et les répartir sur le chèvre.
- 4 Parsemer de coriandre.
- 5 Mélanger sel, poivre, vinaigre balsamique ou Melfor & huile. En arroser les assiettes.