

# à TABLE

## SALADE DE BETTERAVES ET DE MÂCHE



### TRES FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min -

### INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 250 g de mâche
- 2 betteraves rouges cuites
- qq pignons de pin

#### **Pour la vinaigrette**

- 3 cuil. à soupe d'huile de noix
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- sel - poivre

### PREPARATION

- Epluchez la betterave. Coupez-la en rondelles ou en dés.
- Lavez soigneusement la salade et égouttez-la.
- Dans une poêle antiadhésive, faire griller les pignons de pin (attention, cela brûle rapidement !)
- Dans un saladier, déposez la salade et les betteraves. Parsemez de pignons de pin.
- Préparer la vinaigrette : dans un bol mettre sel et poivre du moulin, versez le vinaigre et bien mélanger pour dissoudre le sel, versez l'huile et bien mélanger. Assaisonnez la salade au dernier moment.

