

Betterave rouge râpée aux noix et émulsion à la crème de cassis

CUISIMAGES

Réf :
1014

Type :
Entrée froide

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 200g de betterave rouge crue
- 10 cerneaux de noix

Vinaigrette :

- 2 cuillères à café de vinaigre de vin
- 2 cuillères à café de crème de cassis
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- Fleur de sel
- Poivre

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Pelez la betterave rouge et coupez la en morceaux.

Râpez la betterave.



Préparez la vinaigrette en émulsionnant les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Cassez grossièrement les noix et mélangez les avec les betteraves râpées.

Présentez de façon harmonieuse.



Conseils
Variante
Vin