

Salade betteraves fromage brebis cookeo



Salade betteraves fromage brebis cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de betterave crues

60 g de fromage de brebis

Feuilles de persil

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe de vinaigre

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les betteraves)

Préparation

Préparez une sauce vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et le jus de citron.

Lavez et ciselez le persil

Coupez le fromage en morceaux

Passez les betteraves sous l'eau puis déposez les dans la cuve du cookeo.

Recouvrez les betteraves d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 50 mn

Laissez refroidir les betteraves à l'air libre quand la cuisson est terminée puis placez les betteraves au frigo.

Sortez les betteraves du frigo coupez-les en dés ou en morceaux.

Déposez les morceaux de betteraves dans un saladier ajoutez le persil, les morceaux de fromage de brebis.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez la sauce vinaigrette sur l'ensemble de la salade ou versez individuellement la sauce vinaigrette dans les assiettes