

SALADE *de betteraves* *aux fruits d'automne*



POUR 4 PERSONNES

1 betterave
1 grappe de raisin blanc
50 g de mesclun
1 radis noir (décor)
1 cuil. à soupe de pâte
de raifort (Facultatif)
40 g de cerneaux de

noix ou de noisette
1 cuil. à soupe de
vinaigre de cidre
1 cuil. à soupe d'huile de
noix ou de noisette
sel, poivre
1 cuil. à soupe d'huile

Épluche la betterave et râpe-la. Égrappe le raisin, pelez puis épépine les grains. Rince le mesclun puis essore-le. Épluche le radis noir et prélève dans sa chair quelques longs rubans. Mélange l'huile de noix (noisette) dans un bol avec le vinaigre de cidre et la pâte de raifort. Sale, poivre. Rassemble la betterave, le raisin, les noix (noisette) et le mesclun dans un plat creux. Arrose d'un filet de vinaigrette et mélange délicatement. Servir frais en dôme sur des assiettes de service et décore de rubans de radis noir.