

Poireaux à la vinaigrette de betterave aux noix

Ingrédients pour environ 4 personnes :

- 4 poireaux
- 1 betterave rouge cuite
- 2 c. à soupe de noix (+ pour déco)
- 2 c. à soupe de vinaigre
- 2 c. à soupe d'huile de colza ou tournesol
- 4 c. à soupe d'huile de noix ou d'olive
- Sel, poivre



Préparation :

Otez les extrémités vertes des poireaux (utilisez-les dans une soupe) et gardez les blancs que vous faites cuire environ 20 min. à la vapeur ou à l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, placez la betterave cuite et pelée dans un bol mixeur. Ajoutez les noix puis mixer en incorporant progressivement le vinaigre et les deux huiles. Salez et poivrez.

Servez les poireaux bien égouttés encore tièdes, accompagnez avec la sauce à la betterave et décorez de quelques noix.

