



SALADE DE MÂCHE AUX BETTERAVES

Ingredients:



15 MINUTES



0 MINUTE



4 PERSONNES

- 200 g de mâche
- 2 échalotes
- 2 betteraves rouges cuites
- 1 càs de vinaigre
- 3 càs d'huile
- Sel, poivre



Préparation :

1. Coupez les racines à la base de la mâche, lavez-les et essorez-les. Épluchez les betteraves et râpez-les.
2. Épluchez les échalotes et émincez-les finement.
3. Dans un bol, mélangez le vinaigre, l'huile et les échalotes. Salez et poivrez.
4. Mélangez la mâche et les betteraves avec la sauce. C'est prêt!

Astuce : Ajoutez de la fêta émiettée.