Salade de betterave rouge et de carottes rÃ´ties au miel et Ã la ricotta

Description

Voici une recette de cuisine glanÃ©e lors de la visite de Floriade 2022.

Salade de betterave rouge et de

carottes rÃ´ties au miel et Ã la ricotta



Zaterdag: Salade met geroosterde rode biet en wortel met honing en ricotta van Brenda Kookt â?? Veggipedia

Liste dâ??achats

- 500 gr de carottes nettoyÃ©es et coupÃ©es en morceaux
- 4 betteraves (prÃ©cuites) en gros morceaux
- 125 gr de fromage ricotta
- 1 c. Ã s. de miel
- 1 Brin de romarin grossiÃ¨rement hachÃ©
- 250 gr dâ??Ã©pinards frais
- 100 gr de pistaches hachÃ©es grossiÃ¨rement
- 3 cuillÃ¨res Ã soupe dâ??huile dâ??olive
- Poivre
- Baguette grise au levain (250 g)

PrÃ©paration

Cette salade de Â« Brenda cuisine Â» a un goÃ»t dÃ©licieusement sucrÃ©. **Ã?galement dÃ©licieux comme plat dâ??accompagnement lors dâ??un barbecue !**

1. PrÃ©chauffez le four Ã 200 degrÃ©s et tapissez une plaque Ã pÃ¢tisserie de papier sulfurisÃ©.

2. Faites prÃ©cuire les morceaux de carotte pendant 10 minutes.

3. RÃ©partissez les morceaux de betteraves et de carottes sur un cÃ´tÃ© de la plaque de cuisson. Arrosez dâ??huile dâ??olive et assaisonnez de poivre Ã votre goÃ»t.

4. Faites rÃ´tir les betteraves et les carottes au four pendant 25 minutes.

5. Dans un bol, mÃ©langez la ricotta et ajoutez le miel et le romarin. Assaisonnez avec du poivre. Remuez pour que tout soit bien mÃ©langÃ©.

6. RÃ©partissez les Ã©pinards dans un plat ou dans les assiettes. RÃ©partissez les betteraves et les carottes rÃ´ties chaudes sur le tout, ainsi que la ricotta au miel. Enfin, saupoudrez les pistaches.

7. Servir avec la baguette grise au levain.

Note : cette **recette est pour deux adultes et deux enfants**. **Ajustez lÃ©gÃ¨rement les quantitÃ©s pour quatre adultes.**

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

default watermark

Tags

1. salade de betterave

date crÃ©Ã©e
24 aoÃ»t 2022
Auteur
srhgx