

## Salade de betterave rouge et de carottes rôties au miel et à la ricotta

### Description

Voici une recette de cuisine glanée lors de la visite de Floriade 2022.

### Salade de betterave rouge et de carottes rôties au miel et à la ricotta



[Zaterdag: Salade met geroosterde rode biet en wortel met honing en ricotta van Brenda Kookt – Veggipedia](#)

### Liste d'achats

- 500 gr de carottes nettoyées et coupées en morceaux
- 4 betteraves (précuites) en gros morceaux
- 125 gr de fromage ricotta
- 1 c. à s. de miel
- 1 Brin de romarin grossièrement haché
- 250 gr d'épinards frais
- 100 gr de pistaches hachées grossièrement
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre
- Baguette grise au levain (250 g)

### Préparation

Cette salade de « Brenda cuisine » a un goût délicieusement sucré. **Également délicieux comme plat d'accompagnement lors d'un barbecue !**

1. Préchauffez le four à 200 degrés et tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
2. Faites précuire les morceaux de carotte pendant 10 minutes.

3. Répartissez les morceaux de betteraves et de carottes sur un côté de la plaque de cuisson. Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de poivre à votre goût.
4. Faites rôtir les betteraves et les carottes au four pendant 25 minutes.
5. Dans un bol, mélangez la ricotta et ajoutez le miel et le romarin. Assaisonnez avec du poivre. Remuez pour que tout soit bien mélangé.
6. Répartissez les épinards dans un plat ou dans les assiettes. Répartissez les betteraves et les carottes rôties 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 légèrement les quantités pour quatre adultes.**

### Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

### Tags

1. salade de betterave

### date créée

24 août 2022

### Auteur

srhgx

default watermark