



Salade tiède de betteraves et feta

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [SALADES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 grosses ou 8 petites betteraves, cuites coupées en dés
- 1/8 tasse d'huile d'olive
- 1/3 tasse de cube de feta
- 2/3 tasse de chorizo, coupé en petits dés
- 1/3 tasse de noix de Grenoble, haché grossièrement
- Salade mesclun ou laitue iceberg
- Vinaigre balsamique, au goût
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mélanger les betteraves et l'huile. Les étendre sur une plaque à biscuits. Poivrer.
3. Cuire les betteraves pendant 15 minutes en les retournant mi-cuisson.
4. Rincer à eau vive le feta afin d'en retirer le plus de saumure possible.
5. Déposer les cubes de feta sur les betteraves et les cubes de chorizo et enfourner pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les betteraves soient grillées.
6. Déposer sur un lit de salade le mélange de betteraves.
7. Ajouter des noix et de zeste de citron.
8. Ajouter un petit filet de vinaigre balsamique et d'huile au besoin. Comme les betteraves ont cuites dans l'huile, ça se peut que ce ne soit pas nécessaire de rajouter de l'huile.

9. Saler et poivrer.