



Salade de crozets aux betteraves et aux œufs de caille



Recette issue de la revue Avantages spécial cuisine (HS10)

Pour 4 personnes :

- 250 g de crozets
- 1 betterave cuite
- 1 échalote rose
- 50g de pousses d'épinards
- 12 cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 4 cuillères à soupe d'huile de noix
- fleur de sel, poivre du moulin

Faire cuire les pâtes 20min dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rincer sous l'eau froide. Laver et ciseler les pousses d'épinards. Tailler la betterave et l'échalote en petits dés. Concasser grossièrement les cerneaux de noix. Plonger les œufs de caille dans de l'eau bouillante salée et les laisser durcir quatre minutes. Passer les œufs aussitôt sous l'eau froide, les écaler et les couper en deux. Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Répartir les crozets et les dés de betterave et d'échalote dans des verrines. Arroser de vinaigrette et ajouter les œufs de caille, les noix et les pousses d'épinards ciselées. Servir à température ambiante.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com