








RECETTE

Salade de betteraves grecque

INGRÉDIENTS

 Betteraves crues avec feuilles :	2 kg
 Câpres :	25 g
 Huile d'olive :	10 cL
 Vinaigre vieux de vin :	2 cuillères à soupe

PRÉPARATION

-  Couper et réserver les tiges et les feuilles de betteraves,
-  Nettoyez les bulbes sans retirer la peau, puis les faire cuire dans une grande casserole avec beaucoup d'eau salée,
-  Laver les tiges et les feuilles. Ajouter-les dans la casserole une fois que les betteraves ont cuit 30 min.,
-  Quand les betteraves sont tendres, les retirer de la casserole et les égoutter (le temps de cuisson dépendant de leur grosseur),
-  Peler les betteraves et les couper en tranches pas trop fines,
-  Couper les tiges et les feuilles en petits morceaux. Ajouter les câpres et mélanger bien,
-  Versez le vinaigre et l'huile d'olive.

CRÉDITS : Julie