

## SALADE DE POMMELOS AU BETTERAVE

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 h
4 personnes	1 saladier, 1 passoire

### Ingrédients :

- 2 pomelos
- 2 betteraves rouges
- 2 œufs
- 2 cuillères de vinaigre de cidre
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de moutarde
- sel, poivre
- cannelle
- 2 cuillères d'huile d'olive

### Préparation :

- 1 - Faire cuire les betteraves rouges au four pendant 1 h
- 2 - Faire durcir les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante, refroidir et écailler
- 3 - Ecraser et malaxer dans un saladier les jaunes avec  $\frac{1}{2}$  cuillère à café de moutarde et 2 cuillères à soupe de vinaigre, ajouter une pointe de poudre de cannelle et monter la sauce avec l'huile
- 4 - Couper les pomelos en 2, enlever la chair et réserver la peau pour la présentation, séparer les quartiers en se débarrassant des peaux blanches et mélanger dans le saladier avec l'assaisonnement
- 5 - Couper les betteraves en dés et laisser égoutter dans une passoire
- 6 - Couper les blancs d'œufs et ajouter au saladier
- 7 - Mélanger les ingrédients à la sauce et présenter dans les  $\frac{1}{2}$  pomelos, remettre au réfrigérateur et servir très frais