

SALADE D'ENDIVES AUX BETTERAVES

Facile	Coût moyen
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 saladier

Ingrédients :

4 endives*
1 betterave rouge cuite*
2 oeufs **
100 gr de comté
100 gr de crème fraîche ou de fromage blanc
2 cuillères à soupe de jus de citron
Sel, poivre**, ciboulette

Préparation :

- 1 - Faire cuire les œufs 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 - Nettoyer les endives et les couper en petits morceaux, peler la betterave et la couper en petits dés.
- 3 - Ecalez les oeufs et coupez-les en rondelles puis couper le fromage en cubes.
- 4 - Mettre tous ces éléments dans un saladier et préparer l'assaisonnement en mélangeant la crème et le jus de citron, assaisonner et ajouter la ciboulette.
- 5 - Verser cette sauce sur la salade et mélanger.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel