

## Salade de roquette à la betterave et à l'orange, vinaigrette à la noix

Temps de préparation : 15 min – Temps de cuisson : 0 min

### **Ingrédient(s) (pour 4 personnes) :**

- 120 g de roquette
- 1 betterave rouge cuite
- 3 oranges non traitées
- 2 échalotes
- 60 g de feta
- 60 g de cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- Sel et poivre

### **Étapes de préparations :**

- 1) Coupez en deux une orange et pressez-la afin de récupérer son jus. Retirez-y les pépins si besoin.
- 2) Mélangez le jus de l'orange avec l'huile de noix et le vinaigre de vin rouge dans un bol. Salez et poivrez selon vos goûts, puis réservez au frais.
- 3) Lavez et essorez la roquette. Répartissez-la dans les assiettes.
- 4) Pelez et détachez les quartiers des oranges restantes. Retirez-en les peaux blanches.
- 5) Pelez, si besoin, et coupez la betterave rouge et cuite en morceaux. Répartissez les quartiers d'oranges et les morceaux de betterave sur la roquette dans les assiettes.
- 6) Pelez et hachez les échalotes. Concassez les cerneaux de noix, puis répartissez-les avec les échalotes hachées et la feta émiettée dans les assiettes.
- 7) Sortez la vinaigrette à l'huile de noix du frais, puis nappez-en les salades.
- 8) Servez de suite accompagné de pain grillé.