

Salade de betteraves au saumon fumé et aux trois agrumes

Temps de préparation : 25 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200 g de betteraves crues mélangées (rouge, jaune et Chioggia)
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 brins de cresson
- ½ orange
- ½ citron vert
- ¼ de pamplemousse rose
- Quelques pulvérisations d'huile d'olive
- Sel et poivre

Etapes de préparations :

- 1) Lavez soigneusement, et à plusieurs reprises, les feuilles de cresson, séchez-les bien.
- 2) Epluchez les betteraves et détaillez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline.
- 3) Détaillez les tranches de saumon fumé en lanières.
- 4) Pelez les agrumes à vif et levez les suprêmes en prenant soin de récupérer le jus qui s'écoule. Recoupez chaque suprême en 2 ou 3. Mélangez le jus des agrumes récupéré avec quelques pulvérisations d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 5) Sur des assiettes, répartissez harmonieusement les tranches de betteraves, les lanières de saumon, les morceaux d'agrumes et les feuilles de cresson. Arrosez de vinaigrette.
- 6) Servez rapidement.

