



Salades

Salade acidulée au saumon fumé, radis noir et betterave rouge



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

163

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

120 g **Saumon fumé**
260 g **Betterave(s)
rouges(s) cuite(s)**
160 g **Radis noir**
4 c. à café **Gomasio**

Ingrédients pour la vinaigrette

3 c. à soupe **Vinaigre de
cidre**
2 c. à soupe **Huile de
noisette**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Mettre le sel dans un bol avec le vinaigre.
- 2 Quand le sel est dissout, ajouter l'huile et fouetter vivement avec une fourchette, pour émulsionner la sauce.

Étape 2

Préparation et dressage de la salade

- 1 Couper les betteraves en petits dés et les réserver.
- 2 Éplucher le radis noir et le râper.
- 3 Couper le saumon fumé en lanières.
- 4 Répartir les dés de betterave sur le fond des verrines.
- 5 Avec les $\frac{3}{4}$ des lanières de saumon fumé, faire une couche dans chaque verrine, sur celle de dés de betterave.
- 6 Terminer par une couche de radis noir râpé et assaisonner avec la vinaigrette.
- 7 Saupoudrer avec le sésame grillé et décorer avec les lanières de saumon fumé restantes.

8 Garder les verrines au réfrigérateur jusqu'au moment de les servir.