



# Salade de betteraves, radis, carottes et feta



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 radicchio  
100 grammes roquette  
1 botte de jeunes carottes (avec les fanes)  
1 bouquet de radis (nettoyés et sans les fanes)  
2 betteraves (précuites (emballées sous vide), en cubes)  
200 grammes de feta  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de moutarde  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
sel et poivre  
1 poignée de pistaches (ou de noisettes)

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le radicchio en lanières et mélangez-le avec la roquette. Versez ce mélange dans un saladier ou sur quatre assiettes.
- 2.** Épluchez les carottes, en laissant un peu de fanes. Badigeonnez-les d'huile d'olive, placez-les dans un plat de cuisson et faites-les cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C. Laissez refroidir et garnissez-en la salade.
- 3.** Coupez les radis en rondelles et garnissez-en également la salade avec les cubes de betterave rouge.
- 4.** Émiettez la feta sur les légumes.
- 5.** Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, la moutarde et le jus de citron. Arrosez la salade de cette vinaigrette, salez et poivrez.
- 6.** Garnissez de pistaches ou de noisettes.