



Julie Zyromski

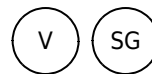
Salade de betteraves rôties et burrata

Portions: 4 portions

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 60 à 75 minutes

 4



Ingrédients

10 à 14 betteraves aux couleurs de votre choix, cuites et pelées

¼ de tasse (60 ml) d'huile d'olive + pour le service

1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de vin rouge ou de vinaigre d'estragon

1 c. à soupe (15 ml) de miel liquide

Sel et poivre, au goût

1 bouquet d'estragon frais

2 boules de burrata de 125 g chacune, égouttée et tempérée (voir astuce du chef)

Fleur de sel, au goût

Astuce du chef : sortir les boules de burrata du réfrigérateur au moins une heure avant de servir, afin qu'elles soient à température ambiante. Elles seront encore plus savoureuses !

Étapes

Préchauffer le four à 400°F.

1. Couper les betteraves cuites et pelées en quartiers d'environ un pouce d'épaisseur.

2. Dans un bol, mélanger les betteraves, l'huile d'olive, le vinaigre, le miel, le sel et le poivre.

3. Transférer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin ou d'un tapis de silicone. Cuire environ 25 minutes ou jusqu'à ce que les betteraves soient bien rôties.

4. Transférer dans un plat (ou une assiette) de service et garnir généreusement d'estragon frais.

5. Déposer les boules de burrata au centre et arroser d'un filet d'huile d'olive et garnir de fleur de sel, au goût. Servir avec du pain au levain frais.