



Julie Zyromski

Salade de légumes rôtis avec vinaigrette à la moutarde au miel

Portions: 6

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 25 minutes

6



Ingrédients

Pour la salade

6 à 10 Carottes nantaises

4 à 6 Panais, épluchés

10 à 15 Radis

250 ml (1 tasse) Lentilles cuites

125 ml (1/2 tasse) Ricotta (facultatif)

80 ml (1/3 de tasse) Huile d'olive

Au goût Sel et poivre

Au goût Persil frais

Vinaigrette

45 ml (3 c. à soupe) Moutarde au miel [Maille](#)

30 ml (2 c. à soupe) Vinaigrette balsamique [Maille](#)

180 ml (3/4 tasse) Huile d'olive

15 ml (1 c. à soupe) Sirop d'érable

1 Gousse d'ail, hachée

Au goût Sel et poivre

Étapes

1. Préchauffer le four à 425°F.

2. Couper les carottes, les panais et les radis, en deux, dans le sens de la longueur.

3. Transférer les dans un bol et mélanger avec 1/4 de tasse d'huile d'olive, du sel et du poivre.

4. Transférer sur une plaque de cuisson, puis faire cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient dorés.

5. En attendant, dans un bol, mélanger les lentilles avec 1/4 de tasse d'huile d'olive, du sel et du poivre. Réserver et faire de même avec la ricotta.

6. Mélanger ensemble tous les ingrédients de la vinaigrette et réserver.

Pour l'assemblage

6. Sur un grand plat de service, étaler la ricotta.

7. Ajouter les légumes et les lentilles.

8. Garnir avec votre vinaigrette et du persil frais.