

Betterave et sa vinaigrette au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapas : 8	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour les betteraves :

600g d'eau

2 Petites betteraves

1 CàS de gros sel Pour la vinaigrette :

4 CàS d'huile

1 CàS de vinaigre balsamique

1 CàS de moutarde

1/2 Gousse d'ail

Sel et Poivre

Persil

Etapas

Â»

Eplucher les betteraves et les mettre dans le varoma.

Â»

Mettre l'eau et le gros sel dans le bol du thermomix. Mettre le varoma au dessus du bol et régler 30 minutes sur température varoma à la vitesse 1.

Â»

A la minuterie, réserver les betterave et vider l'eau du bol.

Â»

Eplucher la 1/2 gousse d'ail et la mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Mettre tous les ingrédient de la vinaigrette et régler 45 secondes vitesse 3.

Â»

Couper la betterave en cubes et la mettre à refroidir au réfrigérateur.

Â»

Verser la vinaigrette sur les betteraves.

Â»

Parsemer de persil.

Déguster frais cet entrée thermomix. Miam ;)