

SALADE ROUGE-VIOLETTE À LA VITELOTTE

Octobre 2005 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 betterave rouge cuite (400 g)
- ★ 250 g de pommes de terre vitelotte
- ★ 1 oignon rouge
- ★ 1 cœur de salade trévis
- ★ 1 échalote
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à café d'huile de noix
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Essoreuse, Saladier

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,10 € (soit 0,78 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau avec le gros sel, ajouter les pommes de terre et les cuire 25 minutes. Éplucher la betterave, la couper en dés de 1 cm de côté. Peler l'oignon, le couper en rondelles. Laver les feuilles de salade, les essorer. Hacher finement l'échalote.

Rafraîchir les pommes de terre, les égoutter, les peler et les couper en dés d'environ 1 cm de côté. Préparer une vinaigrette à l'échalote comme suit : Dans un bol mettre sel et poivre puis le vinaigre, bien mélanger pour dissoudre le sel. Ajouter les deux huiles, l'échalote hachée et bien homogénéiser le tout. Verser dans un saladier les dés de pomme de terre, de betterave et les rondelles d'oignon, ciseler une ou deux feuilles de trévis aux ciseaux et mélanger.

Tapiser chaque assiette avec des feuilles de trévis, déposer la salade composée sur celles-ci, arroser de vinaigrette et parsemer de ciboulette ciselée.

i La vitelotte est une pomme de terre à peau sombre presque noire, souvent allongée, bosselée, à la chair violette, de bonne tenue à la cuisson. Sa chair farineuse, sa couleur et son goût de châtaigne en font une espèce originale et décorative. Ne pas hésiter à l'incorporer à nombre de préparations culinaires (3 à 4 € le Kg), en purée, en chips, en rondelles ou dés cuits à l'eau, ...

Boisson :

Un Riesling d'Alsace servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.