



Salade de racines

14/08/2018 à 07h56

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 betterave crue
- 1/4 de radis daikon
- 1 patate douce
- 1 topinambour
- 1 navet
- 1 orange
- 1 carotte
- quelques pousses de cresson
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- une pincée de cumin
- 1 bulbe de fenouil
- quelques fanes de légumes frais
- du fromage de chèvre et de la coppa
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

- Faites une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile, le jus d'une demi-orange et le cumin ;
- Coupez ensuite les légumes en fine lamelles à la mandoline ;
- Faites cuire la moitié des légumes à la vapeur pendant 7 minutes ;
- Assaisonnez le reste des légumes crus et les légumes cuits. Mélangez délicatement. Prenez une poignée dans vos mains, remuez-les puis disposez dans l'assiette ;
- Parsemez dans l'assiette de pousses et déposez à côté le fromage et la charcuterie.