

## Salade de betteraves rouges à la pomme, noix et comté



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

*Régalez-vous avec cette salade toute en couleurs, légère, fraîche et délicieusement salée-sucrée. Une petite suggestion : l'accompagner d'une tranche de pain de campagne grillé tartiné de chèvre frais ! Un délice...*

### Ingrédients

- 3 betteraves - cuites
- 1 pomme verte granny smith
- 1 morceau de comté
- noix
- 2 oeufs durs
- persil
- 1 oignon
- huile de noix
- vinaigre
- sel
- poivre du moulin

### Préparation

- 1 Faire cuire les betteraves rouges et les oeufs durs.
- 2 Eplucher la pomme et l'oignon. Couper en petits dés les betteraves rouges et le comté. Préparer les noix.
- 3 Dans un saladier, ajouter tous les ingrédients et assaisonner avec une vinaigrette préparée avec de l'huile de noix et du vinaigre. Saler et poivrer.
- 4 Couper les oeufs durs en 4. Les poser harmonieusement sur la salade et parsemer de persil haché.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

