La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

# Salade de racines colorées au cabillaud

Plat Facile

**Pour :** 2 personnes

**Préparation :** 25 mn
**Cuisson :** 10 mn

*Surprenez vos invités avec cette recette originale.*

Recette proposée par : Blog parfum de brimbelle

## Ingrédients

- 2 pavés de cabillaud
- quelques feuilles de salade de chêne
- 2 carottes râpées de couleur rouge
- quelques tomates cerises
- 1 boule de betterave blanche
- quelques cacahuètes
- beurre
- huile
- sel, poivre
- pour la vinaigrette :
- vinaigre de cidre
- huile de sésame
- huile d'olive
- sel, poivre

## Préparation

1. Faites cuire les pavés de cabillaud dans une poêle avec une noisette de beurre et un filet d'huile. Assaisonnez en sel et en poivre. Réservez.
2. Nettoyez la salade et essorez-la. Disposez-la dans deux grandes assiettes plates.
3. Épluchez les carottes, lavez-les, puis râpez-les au-dessus d'un saladier.
4. Détaillez la betterave à la mandoline et ajoutez-la aux carottes.
5. Dans un bol, réalisez une vinaigrette avec les ingrédients prévus à cet effet. Versez dans le saladier et mélangez. Mettez les légumes sur votre salade.
6. Coupez les tomates cerises en deux, puis disposez-en autour des assiettes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode