Salade de produits locaux

Faite avec des ingrédients locaux, y compris de la verdure GoodLeaf.

Préparation
15 minutes
Temps de cuisson
40 mins

Betteraves

Ingredients

- 6 tasses de verdures fraîches
- 2 betteraves rouges
- 2 betteraves jaunes
- 1 betterave confite

- 1 tasse de vinaigrette aux bleuets
- 1 c. à soupe de ciboulette hachée
- 20 bleuets (frais ou surgelés)

Instructions

Étape 1

Remplir une grande casserole de 8 tasses d’eau froide.

Étape 2

Ajouter les betteraves rouges, en veillant à ce qu’elles soient submergées.

Étape 3

Ajouter ¼ de tasse de vinaigre blanc. (Le vinaigre permet aux betteraves de conserver leur couleur.)

Étape 4

Porter à ébullition, puis laisser mijoter jusqu’à ce que les betteraves soient suffisamment cuites pour être percées facilement avec un couteau.

Étape 5

Égoutter.

Étape 6

Peler les betteraves pendant qu’elles sont chaudes, à l’aide d’un linge.

Étape 7

Suivre les mêmes étapes pour les betteraves jaunes.

Vinaigrette aux bleuets et au baco noir

Ingredients

- 1/3 tasse de vinaigre aux bleuets et au baco noir
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 6 gousses d'ail rôties
- 2 échalotes
- 2/3 de tasse d'huile d'olive
- Sel au goût
- Poivre au goût

Instructions

Étape 1

Bien mélanger tous les ingrédients.

Mise en place

Instructions

Étape 1

Couper les betteraves rouges et jaunes en tranches d’une épaisseur appropriée.

Étape 2

Disposer les betteraves tranchées en cercle dans l’assiette, en les faisant se chevaucher et en alternant les couleurs.

Étape 3

Remuer les verdures fraîches GoodLeaf Farms dans la vinaigrette aux bleuets et au baco noir et les empiler au centre, sur les betteraves tranchées.

Étape 4

Couper en deux les bleuets en les écrasant et les mettre sur la salade.

Étape 5

Trancher finement les betteraves confites, couper les tranches en deux et les disposer sur la salade comme indiqué sur la photo ci-dessus.

Étape 6

Garnir de ciboulette hachée.

Étape 7

Arroser de vinaigrette pour terminer.

Étape 8

Servir frais.