Salade de betteraves à la mozzarella de bufflonne

Le dressage soigné de cette salade donnera une œuvre artistique encore meilleure au goût qu'à l'œil!

Préparation
15 minutes
Temps de cuisson
20 mins

Mise en place

Ingredients

- 1 boule de mozzarella de bufflonne
- 6 morceaux de betterave rouge et 6 morceaux de betterave jaune
- 2 oz de trévise hachée

- 2 oz d’endive hachée
- 3 oz de vinaigrette d’agrumes et d’huile de canola de première pression
- 1 c. à soupe d’échalotes marinées
- Flocons de sel de mer fumé, au goût
- Micropousses, au goût
- Poivre noir moulu, au goût
- Pollen de fenouil, au goût
- Ciboulette hachée, au goût
- Zeste d’orange, au goût

Instructions

Étape 1
Faire un nid de laitue et disposer les betteraves autour en alternant les couleurs.

Étape 2
Déposer la mozzarella sur le nid.

Étape 3
Garnir d’agrumes et verser des filets d’huile de canola de première pression Pristine Gourmet.

Étape 4
Garnir l’assiette avec les échalotes marinées, le pollen de fenouil, le poivre noir, la ciboulette et le zeste d’orange.

Vinaigrette d’agrumes et d’huile de canola de première pression Pristine Gourmet

Ingredients

- 250 mL de jus de citron
- 1 échalote coupée en brunoise
- 1 oz de miel
- 1 oz de moutarde de Dijon
- 75 mL d’huile de canola
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 1 c. à thé de zeste d’orange

- 1 c. à thé de zeste de lime
- Sel et poivre, au goût

Instructions

Étape 1
Dans un bol, combiner le jus de citron, les échalotes, le miel, les zestes et la moutarde de Dijon.

Étape 2
Mélanger au fouet.

Étape 3
Incorporer doucement l’huile en fouettant afin de créer une émulsion.

Étape 4
Saler et poivrer, au goût.

Remarques :
Donne 1 litre de vinaigrette. Garder au réfrigérateur dans un contenant scellé jusqu’à deux semaines.