

## Salade de betteraves de Sylvain

### Ingrédients

- 6 à 8 betteraves
- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à soupe (30 ml) de raifort
- 2 c. à thé (10 ml) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
- 1 botte de cresson ou de persil italien (1/2 tasse haché)
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage feta
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

### Préparation

1. Dans une grande casserole, porter à ébullition les betteraves non-pellées et laisser ensuite mijoter jusqu'à tendreté (25-35 minutes).
2. Dans un petit bol, fouetter ensemble le vinaigre, le raifort, le sucre, la moutarde, le sel et le poivre. Verser ensuite l'huile graduellement toujours en fouettant, jusqu'à émulsion (épaississement).
3. Rincer les betteraves à l'eau froide, les peler et les couper en cubes.
4. Mélanger les betteraves, la vinaigrette, le cresson ou le persil, parsemer de fromage et servir.