

Des moments de saveur avec Brunos

Salade de betteraves et d'épinards aux œufs



Une composition de salade douce et crémeuse, à la fine saveur de noisette. Un plaisir pour tous les amateurs de salades, surtout pendant les saisons froides.



15 minutes



4 portions

Ingrédients

2	betteraves cuites
300 g	d'épinards en branches
2	œufs durs
100 g	de mascarpone
50 g	de noisettes grillées
4 cs	d'huile de noisette
Un peu	de fleur de sel
	Brochette de bois
	Sauce salade Bruno's Espagnole

Préparation

1. Éplucher les betteraves et les couper en deux.
2. Retirer le jaune des œufs durs et l'émietter finement, hacher grossièrement le blanc d'œuf.
3. Assaisonner le mascarpone avec l'huile de noisette, le sel et le poivre et mélanger avec le blanc d'œuf.
4. Faire mariner les épinards en branches dans la sauce salade Bruno's Espagnole et les piquer sur une brochette.
5. Piler grossièrement les noisettes grillées.
6. Répartir le mascarpone sur une assiette avec une cuillère et l'arroser d'un filet d'huile de noisette.
7. Disposer les moitiés de betteraves par-dessus et saupoudrer de fleur de sel.
8. Insérer la brochette de feuilles d'épinards au milieu des betteraves.
9. Saupoudrer de noisettes pilées et de jaune d'œuf émiété.

Bon appétit!



brunosbest.ch