

# Salade perlée aux betteraves

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 10 min

## Ingrédients pour 3 personnes :

- 2 verres de perles cuites
- 2 betteraves moyennes cuites
  - Sel / Poivre
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
  - jus d'1 citron
  - 3 oeufs durs

## Préparation :

Cuire les perles comme indiqué sur le paquet, une fois cuites, passez-les sous l'eau froide, placez-les dans un saladier.

Coupez en petits tronçons les bâtonnets de surimi et les ajouter au saladier

Ecalez les oeufs et les couper les fines lamelles et les ajouter aussi au saladier

Coupez les betteraves en petits dés et les mettre aussi dans le saladier

Préparez une vinaigrette avec le jus de citron et l'huile d'olive , et ajouter à la salade.

Assaisonnez de sel et de poivre, *Recettes de Caline*

Bien mélanger

Réfrigérez pendant au moins 1 h ou 2 de façon à avoir une salade bien fraîche.

Vérifiez l'assaisonnement et passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**

## AVIS

1 Jus de citron n'est pas assez, faut au moins en mettre 2, ou alors faire une vinaigrette (huile et vinaigre) la j'avais suivi la recette de base mais j'ai remis un peu de vinaigre dans mon assiette pour avoir meilleur goût