

SALADE DE BETTERAVES ET ORANGES

Recette proposée par Internaute



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 2 betteraves - huile d'olive - ciboulette - 2 oranges - sel, poivre

1. Découpez à l'aide du trancheur les oranges et les betteraves en tranches.
2. Les disposer harmonieusement sur un plat de service.
3. Arroser avec le jus d'une orange et un filet d'huile d'olive.
4. Parsemer de ciboulette ciselée. Salez et poivrez. Servir frais.

Trancheur T250 ■

Trancheur T190 ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Isabelle