

## INSALATA ALLA BARBABIETOLA ROSSA

(Salade de betterave rouge)

@chefzanoni\_simone

4 personnes.

Ingrédients :

- 1 salade iceberg FR 1.
- 250 g de betterave rouge cuite.
- 200 g de fines tranches de saumon fumé bio (ou de la truite fumée).
- Le jus et les zestes d'1/4 de pamplemousse.
- 4 gousses d'une tête d'ail préalablement cuite au four (emballer la tête d'ail dans du papier aluminium, avec un peu d'huile d'olive et la cuire au four à 180°C pendant 40/50 minutes environ).
- De l'huile d'olive.
- Du vinaigre de vin rouge.
- 10 gouttes de Tabasco vert.
- Du piment d'Espelette.
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Couper les betteraves en morceaux et les placer dans le bol d'un blender avec l'eau contenue dans le sachet de conservation.  
Ajouter les zestes de pamplemousse et mixer.
- 2/. Disposer la moitié des tranches de saumon fumé sur un plat et les badigeonner de betterave précédemment mixée.  
Ajouter des zestes de pamplemousse.
- 3/. Ajouter le reste des tranches de saumon fumé et badigeonner à nouveau de betterave mixée.  
Réserver au réfrigérateur pendant quatre heures environ.
- 4/. Dans le reste de betterave mixée contenue dans le bol du blender, ajouter du piment d'Espelette, le Tabasco vert, le jus de pamplemousse, du sel, du poivre, du vinaigre, de l'huile d'olive et l'ail confit.  
Mixer le tout, goûter et corriger l'assaisonnement si nécessaire puis débarrasser dans un récipient adapté.
- 5/. Recouvrir le fond d'un plat de présentation de la betterave mixée précédemment réalisée.
- 6/. Couper la boule de salade iceberg en tranches puis les disposer sur le lit de betterave mixée et ajouter un filet d'huile d'olive, du sel et du piment d'Espelette.  
Réserver quelques petits morceaux de salade pour la fin du dressage.
- 7/. Retirer la marinade du saumon fumé puis dresser harmonieusement les tranches sur la salade iceberg.
- 8/. Ajouter les derniers petits morceaux de salade iceberg et des zestes de pamplemousse et servir avec le reste de sauce betterave et déguster en accompagnant par exemple de tranches de pain grillé.