SUCRÉ – SALÉ DE BETTERAVES ET DE RADIS NOIR RÔTIS

INGRÉDIENTS

- 500g de betteraves crues
- 300g de radis noir
- 200g de pommes
- 200g de poires
- 6 c-à-s d'huile d'olive
- 2 verres d'eau
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Peler et couper en cubes les betteraves et les radis noirs.

Verser 3 c-à-s d'huile d'olive dans une sauteuse et laisser cuire pendant 45mn à feu moyen et en ajoutant l'eau petit à petit.

Peler et couper en cubes les pommes et les poires.

Verser le reste de l'huile d'olive dans une seconde sauteuse et laisser cuire pendant 15mn à feu moyen

Lorsque les fruits et les légumes sont joliment colorés, les réunirdans la même sauteuse et laisser dorer 5mn supplémentaires.

Saler légèrement. Assaisonner généreusement avec le poivre