



BETTERAVE AU VINAIGRE

INGRÉDIENTS

- betterave
- vinaigre aromatisé bouillant

PRÉPARATION

Cuire les betteraves au four. Faites cuire 1h à 1h30 environ selon la taille des betteraves, jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur et que la peau soit complètement fripée

Les peler, les couper en tranches minces.

Mettre dans une terrine.

Couvrir de vinaigre aromatisé bouillant.

Conserver au frais.

Dresser en ravier ou en coupes en cristal.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 1H/1H30MN

TEMPS TOTAL : 1H30MN