

- CRESSON DE SAINT-JOSEPH -

SALADE DE CRESSON
BETTERAVE & PARMESAN



4 PERSONNES 25 MIN

2 BETTERAVES CUITES

2 BOTTES DE CRESSON

1 GOUSSE D'AIL

4 CÀS DE COPEAUX DE PARMESAN

20 CL D'EAU

5 CL DE VINAIGRE DE CIDRE

1 CÀC DE MAÏZENA

3 CLOUS DE GIROFLE ÉCRASÉS

SEL ET POIVRE



Lavez et équeutez les bottes de cresson, incorporez l'ail haché et réservez. Coupez les betteraves cuites en cube.

Dans une casserole à fond épais, mélangez le vinaigre de cidre avec la maïzena. Ajoutez 20 cl d'eau, les clous de girofle, le poivre et un peu de sel. Faites cuire jusqu'à épaississement.

Incorporez les betteraves. Remuez et laissez-les réchauffer à feu doux 5 min. Servez sur le lit de cresson légèrement aillé et parsemez de copeaux de parmesan..