



Salade de macaroni aux betteraves

(www.ricardocuisine.com)

Prêt en : 30

Portions : 8

Ingrédients

Salade

-  1 bouteille de 500 ml (2 tasses) de jus de betterave (**voir note**)
-  1 pot de 500 ml (18 oz) de betteraves marinées, égouttées et coupées en dés
-  375 g (3/4 lb) de macaronis courts
-  2 branches de céleri, coupées en petits dés
-  60 ml (1/4 tasse) de ciboulette fraîche ciselée
-  Sel et poivre

Vinaigrette

-  75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive
-  45 ml (3 c. à table) de vinaigre de cidre
-  15 ml (1 c. à table) de moutarde à l'ancienne
-  10 ml (2 c. à thé) de miel
-  1 petite gousse d'ail, hachée finement



Note : Pour le jus de betterave, nous privilégions celui vendu en bouteille comme le jus de marque Biotta. Ne prenez surtout pas ici le jus de betteraves marinées.



Préparation

Salade



Dans une grande casserole, porter à ébullition le jus de betterave et 1,5 litre (6 tasses) d'eau. Saler. Y cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



Égoutter et huiler légèrement. Laisser refroidir.

Vinaigrette



Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.



Ajouter les pâtes et le reste des ingrédients.



Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.



Réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'au moment de servir.

