



Salade scandinave



4 personnes



20 minutes

INGREDIENTS

- 1 salade
- 2 petites betteraves Chioggia
- 1 botte de radis
- 1 botte d'oignons ciboule
- 4 œufs
- 10 cuillères à soupe de crème fraîche
- 5 cuillères à soupe de jus de citron
jaune
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 petit bouquet d'aneth ou de fenouil

ETAPES

1. Faire cuire les œufs pendant 10 minutes dans l'eau bouillante et les refroidir sous l'eau froide.
2. Pendant la cuisson des œufs, laver la salade, les radis, les betteraves et les oignons ciboules.
3. Couper les radis en rondelles. Détailler les betteraves en lamelles très fines (avec une mandoline si vous en avez une). Emincer les oignons ciboules.
4. Préparer la vinaigrette: Mélanger la moutarde, la crème, et le jus de citron. Saler, poivrer et ajouter l'aneth finement émincé.
5. Dresser les différents éléments dans un grand saladier, avec les œufs cuits durs écalés et coupés en quatre. Parsemer d'oignons ciboules et arroser avec la vinaigrette.

Cette salade peut être servie en repas accompagnée de pommes de terre froides et de poisson fumé.