



# Salade de betterave crue, pommes, noisettes

ENTRÉE

**TEMPS DE PRÉPARATION**  
30 minutes

**TEMPS DE CUISSON**  
0 minutes

**NOMBRE DE COUVERTS**  
100



## DENRÉES / QUANTITÉS

- BETTERAVE – 5 kg
- POMME FRUIT – 2,5 kg
- PERSIL PLAT – 200 g
- NOISETTES – 200 g
- JUS DE CITRON – 25 cl
- SEL / POIVRE – PM

## MATERIEL UTILISÉ

- Eplucheuse
- Disque éminceur 4 mm robot coupe
- Lame couteau lisse robot coupe
- Presse jus Bac
- GN polycarbonate H 250

## PRÉPARATIONS PRÉLIMINAIRES

Oter les collets et éplucher les betteraves à l'éplucheuse. Eplucher les pommes fruits. Equeuter le persil.

## TAILLAGE

Tailler les pommes avec le disque éminceur 4 mn du robot coupe. Arroser les avec le jus de citron. Tailler les betteraves avec le disque éminceur 4 mn du robot coupe. Pulvériser grossièrement les noisettes avec le couteau lisse du robot coupe. Hacher le persil.

## MONTAGE

Mélanger le tout. Assaisonner avec la sauce salade au sésame

## DRESSAGE

Servir accompagné de salade verte.

Plus de recettes sur

[www.restaurationcollectivena.fr/les-idees-recettes/](http://www.restaurationcollectivena.fr/les-idees-recettes/)



**PORTAIL RÉGIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ EN NOUVELLE-AQUITAINE