



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 PRELIMINAIRES

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/



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