

Hors-d'œuvre en salade

Pour 5 personnes.

Préparation : 15 minutes, pas de cuisson.

1 betterave rouge; 1 cœur de fenouil; 2 poivrons; 2 tomates; 3 branches de céleri; 10 olives vertes et noires; 1 bouquet de persil; 1 laitue; 5 c à soupe d'huile d'arachide; 2 c à soupe de vinaigre; sel; poivre.

Nettoyer les tomates, les branches de céleri, le cœur de fenouil et la laitue.

Eplucher la betterave; vider les poivrons; enlever la partie centrale du cœur de fenouil; couper en fines lamelles les poivrons, le cœur de fenouil et les branches de céleri; couper la betterave en dés et les tomates en rondelles; laver et hacher le persil.

Tapisser entièrement le fond d'un plat avec les feuilles de laitue.

Préparer la vinaigrette : mettre le vinaigre, une pincée de poivre et le sel dans un bol; incorporer l'huile en battant à l'aide d'une fourchette.

Mettre dans le plat tapissé de laitue un bouquet de fenouil, puis à côté un bouquet de betterave, puis un bouquet de céleri en branche et enfin un bouquet de poivrons; garnir le centre avec les olives (vertes et noires) et entourer l'ensemble de rondelles de tomate.

Au moment de servir, arroser avec la vinaigrette et saupoudrer de persil haché.

On peut faire un assaisonnement avec de l'huile d'olive et du citron; dans ce cas, compter 5 c à soupe d'huile d'olive et le jus de 2 citrons.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.