



## SALADE RAPÉE DE BETTERAVE CRUE

### *Ingrédients*

- 1 betterave crue
- 1 citron
- cuillerées à soupe d'huile d'olive
- sel

### *Mode opératoire*

1. *Peler les betteraves*
2. *Râper finement avec un robot, avec une râpe à fins trous*
3. *Dans un saladier, mélanger les betteraves râpées avec l'huile d'olive*
4. *Ajouter le jus de citron et le sel.*

### *Mélanger*

5. *Servir les betteraves crues râpées en entrée*

## CHUTNEY AUX BETTERAVES

### *Ingrédients pour 4 personnes*

- 500g de betterave
- 2 pommes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250ml de vinaigre de cidre
- 60g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- 1 clou de girofle
- 1/2 c à s de piment
- 1 c à c de sel
- 1/2 c à c de poivre
- 30g de raisin sec

### *Mode opératoire*

- 1 *Faire chauffer de l'eau salée et plonger les betteraves entières. Faire cuire pendant 40'. Une fois cuites, égoutter et laisser refroidir. Peler et découper en cubes*
- 2 *Découper l'oignon, hacher l'ail et couper les pommes en petits cubes*
- 3 *Dans une autre casserole, faire revenir l'ail et l'oignon puis ajouter les cubes de pommes, la cannelle, le clou de girofle, le piment, le sel, le poivre et le vinaigre*
- 4 *Porter cette préparation à ébullition puis diminuer un peu de feu. Laisser frémir pendant 20'*
- 5 *Ajouter le sucre et les cubes de betteraves et les raisins secs, mélanger et continuer à cuire pendant 20'*
- 6 *Après la cuisson verser la préparation bouillante dans des pots chauds stérilisés pour conservation*