

SALADE DE POMMES ET BETTERAVES



Ingrédients

BETTERAVES TRANCHÉES 398 ML	2 un	HUILE CANOLA	1/4 tasse
POMMES CORTLAND	2 un	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/4 c. à thé
VINAIGRETTE		JUS CITRON CONCENTRÉ	1 c. à soupe
PERSIL	1 c. à soupe	CASSONNADE	1/4 c. à thé
BASILIC EN PURÉE	1/2 c. à thé		

Méthode

- Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et réserver
- Peler et couper les pommes en cubes et les arroser de jus de citron
- Ajouter le persil
- Combiner le tout avec la vinaigrette

