

SALADE DE BETTERAVES AUX PERLES DE VINAIGRE D'ÉRABLE



4 PERSONNES

- 4 betteraves cuites au choix de couleur et épluchés
- 45 g de daïkon mariné en petits dés
- 45 ml d'huile d'olive extra vierge
- **30 g de perles de vinaigre d'érable iSens**
- 2 pommes de terre cuites coupées en dés
- 10 ml d'estragon haché
- Sel et poivre au goût

Découper les betteraves cuites en dés et mélanger avec les dés de pomme de terre et le daïkon. Ajouter l'huile d'olive et l'estragon puis assaisonner au goût. Mettre dans un plat et garnir de perles de vinaigre d'érable.

Bon appétit !

