



Salade tiède de légumes-racines

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	15 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

200 g de mini-carottes
200 g de mini-betteraves rouges
200 g de céleri-rave
200 g de persil tubéreux
200 g de carottes jaunes
Sel
Poivre

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Laver les légumes. Eplucher le céleri-rave, le persil tubéreux et les carottes jaunes. Préparer les légumes et les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

Disposer les légumes sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé, saler et poivre, enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 15 min

100 g de radis
1 cs de persil, haché
4 cs d'huile de noix
2 cs de vinaigre balsamique, blanc
Sel
Poivre

Laver les radis et les couper en quatre.

Une fois la cuisson terminée, mélanger les légumes encore chauds avec l'huile de noix et le vinaigre balsamique. Ajouter ensuite le persil et les radis, saler et poivrer.





Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

