



# 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

