

Symphonie de betteraves

1 petit panais
1 betterave de taille moyenne
quelques feuilles de salade frisée
ou de chicorée

Sauces à salade: 1 portion de sauce printanière
ou de sauce hivernale

Préparer la sauce dans un saladier. Raboter le panais en fines tranches dans la sauce et bien mélanger pour éviter qu'il ne brunisse. Retirer, bien égoutter pour garder un maximum de sauce et réserver. Raboter ensuite la betterave en fines tranches et dresser sur 4 assiettes, en les alternant avec les feuilles de salade. Verser le reste de la sauce et disposer par-dessus les tranches de panais.

