



### **Salade de betterave jaune à l'argousier et œuf poché**

Rendement : 4 portions

#### **Au marché :**

500 g (1 lb) de betterave jaune  
60 ml (1/4 de tasse) d'oignon rouge émincé finement  
125 ml (1/2 tasse) d'argousier  
60 ml (1/4 de tasse) de vinaigre de cidre  
60 ml (1/4 de tasse) d'huile d'olive vierge  
15 ml (1 cuill. à soupe) de moutarde ancienne  
15 ml (1 cuill. à soupe) de persil haché

4 œufs

½ l (2 tasse) d'eau bouillante  
15 ml (1 cuill. à thé) de jus d'argousier

#### **En cuisine :**

- Trancher finement les betteraves jaunes.
- Dans un bol, réunir l'argousier, le vinaigre de cidre et l'huile d'olive, réduire en purée avec un mélangeur à pied. Passer au tamis si désiré (pour ôter les graines noires d'argousier).

- Ajouter l'oignon rouge, la vinaigrette, la moutarde ancienne et le persil haché aux betteraves jaunes. Assaisonner et mélanger.
- Ajouter le jus d'argousier dans l'eau bouillante, y pocher les œufs pendant 3 minutes.
- Déposer la salade de betterave dans les assiettes, ajouter l'œuf poché sur les betteraves et servir aussitôt.

***Chef Christophe Alary***

***Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale***