

Salade d'hiver au sérac grillé, vinaigrette à la mandarine

(Pour 2 assiettes)

400	g	betteraves cuites
3		oranges
6		belles tranches de sérac
1		oignon rouge
15	cm	radis blanc
1	c. � s.	huile d'olive

Pour la vinaigrette

2	c. � s.	huile de noisettes
2	jus	mandarine
1	c. � s.	vinaigre de vin rouge
1	petite	échalote hachée

sel, poivre

Préchauffer le four à 200  chaleur conventionnelle. Couper les betteraves en tranches. Disposer les tranches sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson, badigeonner d'huile d'olive, saler, poivrer et enfourner pour 20 minutes. Pendant ce temps, éplucher les oranges à vif et couper en tranches. Peler et détailler le radis blanc. Ciseler l'oignon rouge.

Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients. L'huile de noisette peut être remplacée par de l'huile de colza. Saler et poivrer.

Dresser la salade en alternant les tranches de légumes. Arroser avec la vinaigrette et répartir l'oignon rouge. Poêler les tranches de sérac quelques minutes d'un seul côté et répartir sur la salade. Servir aussitôt.