



# SALADE DE CROZETS



POUSSES D'ÉPINARD ET BETTERAVE



# SALADE DE CROZETS

DÉS DE BETTERAVE CRUE, POUSSES D'ÉPINARD, ÉCHALOTE, ŒUFS DE CAILLE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX



## INGRÉDIENTS :

- 250g de Crozets nature ou au sarrasin
- 1 petite betterave crue
- ALPINA SAVOIE
- 1 échalote rose
- 8 œufs de caille
- 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 12 cerneaux de noix
- 4 c. à s. d'huile de noix
- 50g de pousses d'épinard
- Fleur de sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION :

Faire cuire les Crozets 15 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laver les pousses d'épinard et ciseler-les finement. Éplucher la betterave et l'échalote, puis détailler-les en petits dés. Concasser grossièrement les cerneaux de noix. Plonger les œufs de caille dans une petite casserole d'eau bouillante salée et laisser-les durcir 4 min. Rincer-les aussitôt sous l'eau froide, écailler-les puis couper-les en deux.

Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Égoutter les Crozets et rincer-les sous l'eau froide.

Mélanger délicatement les ingrédients et la vinaigrette dans un saladier, puis remplir 4 verres de cette salade. Ajouter les œufs de caille, quelques pousses d'épinard ciselées et servir à température ambiante.



Spécialités savoyardes, les Crozets ALPINA SAVOIE sont de généreux petits carrés de pâte fabriqués dans le respect de la tradition. De nombreuses saveurs pour varier vos plats : chanterelles, sarrasin, tomate-Piment d'Espelette...



 **ALPINA**  
SAVOIE

Découvrez toutes les idées recettes sur [www.alpina-savoie.com](http://www.alpina-savoie.com)