



Salade automnale aux frites de patates douces



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 betteraves (précuites et emballées sous vide)
2 poires
100 grammes de roquefort
120 grammes de magret de canard fumé (en tranches)
1 grappe de raisins (coupés en deux)
2 paquets de mâche
1 tasse cerneaux de noix (concassées)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
huile d'olive
sel et poivre
4 patates douces

Méthode de préparation

- 1.** Commencez par préparer la salade : coupez les betteraves rouges en cubes. Faites de même avec les poires. Émiettez le roquefort. Mélangez la betterave, le filet de magret de canard, les poires, les raisins, la salade de blé, les noix et le roquefort. Arrosez le tout de vinaigre balsamique et d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.
- 2.** Épluchez les patates douces et découpez-les en frites. Ajoutez un peu d'huile d'olive, mélangez et versez-les sur une plaque de cuisson. Laissez cuire ± 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Secouez de temps en temps la plaque de cuisson.
- 3.** Accompagnez-en la salade.