

## Salade de betteraves marinées au gorgonzola et aux noisettes

Pour 4 personnes

Temps d'activité : 10 minutes

Temps total : 30 minutes

Les betteraves sont cuites à la vapeur en seulement 15 minutes dans la marmite instantanée et les peaux glissent facilement une fois qu'elles sont assez froides pour être manipulées, de sorte que vous pouvez avoir des betteraves en quelques minutes au lieu de l'heure requise pour la cuisson au four. Des gousses d'ail entières cuites à la vapeur le long des betteraves constituent une base crémeuse et savoureuse pour la vinaigrette. Assurez-vous d'acheter des betteraves de la même taille pour qu'elles cuisent uniformément.

3 betteraves moyennes (5 onces) sans dessus  
3 grosses gousses d'ail, non pelées et laissées entières  
1 échalote moyenne, hachée finement  
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de groseilles séchées  
1 cuillère à soupe de feuilles de marjolaine ou d'origan fraîches hachées  
Sel et poivre  
2 tasses de roquette ou de jeunes pousses de laitues mélangées  
½ tasse de fromage Gorgonzola dolce (2½ onces)  
¼ tasse de noisettes hachées et grillées



1 Placez un panier du cuiseur vapeur au fond de la casserole et versez 1½ tasses d'eau froide. Mettre les betteraves et l'ail dans le cuiseur vapeur. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction **MANUALPRESSURE COOK** et ajuster à **HIGH** 15 minutes.

2 Dans un grand bol, fouetter ensemble l'échalote, le vinaigre, l'huile, les groseilles, la marjolaine et 1 c. à thé de sel ; réserver.

3 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, relâchez rapidement la pression. Les betteraves sont cuites lorsqu'un couteau se glisse facilement au centre de la betterave la plus grosse. Si les betteraves sont encore dures, les cuire à **HIGH** pendant 1 minute de plus, puis relâcher rapidement la pression.

4 Déposer les betteraves et l'ail dans une assiette. Lorsqu'il est assez refroidi pour être manipulé, peler l'ail, l'ajouter au bol avec le mélange d'échalotes et fouetter pour bien mélanger. Enlever les pelures des betteraves avec les doigts et jeter les peaux. Couper les betteraves en bouchées et les ajouter dans le bol. Assaisonner de sel et de poivre et remuer pour enrober.

5 Déposer les légumes verts sur des assiettes. Garnir les verdure avec les betteraves, le fromage et les noix. Servir chaud ou à température ambiante.

Les betteraves et l'ail refroidis peuvent être conservés dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à 5 jours. Porter à température ambiante avant d'assembler la salade.

Traduit de : Manning, Ivy Instant pot italian.

