

# Salade hivernale

*avec une vinaigrette à l'orange et du pain sans gluten*

## INGRÉDIENTS POUR 8 ENTRÉES

### *Pain croustillant*

*(quantité pour une plaque)*

- 100 g de farine de sarrasin
- 100 g flocons de millet
- 150 g de graines  
(p.ex. lin, sésame, chanvre, pavot, courge, tournesol, etc.)
- 1 cc de sel
- 4,5 dl d'eau

### *Salade hivernale*

- 160 g de blettes
- 250 g de Ciccorino Rosso  
(endives rouges)
- 400 g d'épinards
- 300 g de betteraves rouges crues
- 2 oranges (jus)
- 6 cs de vinaigre de pomme,  
non filtré
- 12 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 50 g de pousses



## PRÉPARATION ENV. 30 MIN + 45-50 MIN DE CUISSON

### *Pain croustillant*

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier, laisser reposer 15 min. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur inférieure et supérieure). Mélanger encore une fois la masse avant de la disposer sur la plaque munie de papier sulfurisé. Dorer le pain pendant 45-50 min. Laisser refroidir, puis couper en tranches.

### *Salade*

Laver les légumes. Couper les blettes, les endives et les betteraves rouges en fines lamelles, puis les disposer sur les assiettes avec les épinards. Pour la vinaigrette, presser les oranges, mélanger le jus avec le vinaigre de pommes, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Une fois le pain refroidi, napper la vinaigrette sur les assiettes, garnir avec les pousses et les graines. Servir avec le pain.