***Salade de betterave et crozets à la grenade***

***Pour 2 personnes***

1 betterave crue

80g de Crozets aux noix

2 cuil à soupe de jus de citron

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 poignée de cerneaux de noix concassés

1 cuil à soupe de graines de courge

6 belles feuilles de menthe

1/4 de grenade

Faites cuire les crozets 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez-les et laissez-les refroidir.

Récupérez les graines de la grenade.

Epluchez la betterave et râpez-la.

Dans un saladier mélangez la betterave râpée avec l'huile d'olive, le jus de citron et les feuilles de menthe ciselées, laissez mariner pendant 1 heure.

Ajoutez ensuite dans le saladier, les crozets, les cerneaux de noix, les graines de courges et les graines de grenade.

Vous pouvez aussi ajouter des dès de feta, des lamelles de coppa, des billes de mozza...