**Betteraves à l'orientale**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/betteraves-a-lorientale-p1030074-r-copy.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**betteraves**](https://recettes.de/betteraves) **cuites**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**  
**- 50 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(6 càs de jus)**  
**- 2 càs d'huile de tournesol**  
**- ¼ de càc de graines de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin)

Couper la betterave en dés.  
Râper le zeste de l'orange puis la tailler à vif et retirer les suprêmes en recueillant le jus qui s'écoule.  
Couper les suprêmes en dés.  
Presser le citron.  
Mélanger dans un saladier l'huile, le jus de citron, le jus d'orange recueilli et les graines de cumin.  
Ajouter les betteraves, les raisins secs et les dés d'orange.  
Mélanger et laisser reposer au-moins 10 minutes.  
Parsemer de zeste d'orange avant de servir.