

Velouté de BETTRAVES

Ingrédients

400 g de betteraves crues
100 g de pommes de terre
1 yaourt velouté
1 c. à soupe d'huile de noisette
Crème fraîche liquide
½ tablette de bouillon cube de légumes

Préparation

Préparer les légumes : peler les betteraves puis les couper en morceaux.
Faire de même avec les pommes de terre.
Dans une casserole, mettre les betteraves et les pommes de terre.
Verser 50 cl d'eau avec le bouillon cube.
Porter à ébullition, puis laisser cuire 15 min.
Mixer finement la soupe de betterave.
Puis incorporer le yaourt velouté ainsi que l'huile.
Assaisonner de sel et de poivre. Remettre la soupe à chauffer sans laisser bouillir. Répartir la crème de betterave dans des assiettes individuelles.
Servir bien chaud avec un peu de crème liquide.

