

LA SOUPE DE BETTERAVES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de betteraves crues
- 100 g de pommes de terre
- 1 yaourt velouté
- crème fraîche liquide
- $\frac{1}{2}$ tablette de bouillon cube de légumes

ÉTAPE 1 : Préparez les légumes : pelez les betteraves puis coupez-les en morceaux. Faites de même avec les pommes de terre.

ÉTAPE 2 : Dans une casserole, mettez les betteraves et les pommes de terre. Versez 50 cl d'eau avec le bouillon cube. Portez à ébullition, puis laissez cuire 15 min.

ÉTAPE 3 : Mixez finement la soupe de betterave. Puis incorporez le yaourt velouté ainsi que l'huile. Assaisonnez de sel et de poivre. Remettez la soupe à chauffer sans laisser bouillir. Répartissez la crème de betterave dans des assiettes individuelles. Servez bien chaud avec un peu de crème liquide.

BON APPÉTIT !