

Velouté de Betterave au Raifort rouge

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

- 4 betteraves rouges crues
- 1 oignon
- 4 tomates
- 1,5 L de bouillon de volaille ou boeuf (2 tablettes)
- 2 c. à s. de raifort d'Alsace râpé Nature
- 1 c. à s. de crème fraîche liquide



Étapes :

- Faire revenir quelques minutes l'oignon dans le beurre.
- Verser le bouillon et porter à ébullition.
- Ajouter les betteraves épluchées et coupées en morceaux, ainsi que les tomates en cubes.
- Sale et poivrer. Laisser cuire 20 minutes à feu doux.
- Mixer finement les légumes, ajouter la crème, le raifort d'Alsace râpé Nature et le jus de citron.