



Les Saveurs du Bois du Roc



Velouté de betteraves

Pour 4 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 20 min

Ingrédients :

- 2 betteraves cuites
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 1 navet
- 2 pommes de terre
- 50 cl bouillon de volaille
- 50 cl lait de coco
- 4 cuillères à café de vinaigre de framboise
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Rincer les betteraves et couper les en gros dès,
2. Eplucher les pommes de terre, le navet et l'oignon, les couper en gros morceaux,
3. Faites revenir le tout dans une sauteuse bien chaude avec de l'huile d'olive,
4. Ajouter le bouillon de volaille, le lait de coco, saler et poivrer,
5. Porter à ébullition, faire cuire 20 min à feu doux et mixer,
6. Répartir le velouté dans 4 bols
7. Déposer délicatement 1 cuillère de crème fraîche sur le dessus,
8. Arroser avec un filet de vinaigre de framboise et servir aussitôt.

Bon appétit !