



Velouté de navets boule d'or, betterave et pistaches fumées

Pour 6 personnes Temps de préparation 20 min Cuisson 35 min

Ingrédients :

- 1 kg de navets boule d'or
- 1 betterave blanche ou rose crue
- 2 oignons
- Huile d'olive
- 1,5 l d'eau
- 1 cuillère à café de fond de veau
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 30 g de pistaches non salées
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Piment d'Espelette

1. Pelez les navets, la betterave et les oignons.
2. Faites revenir les oignons dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Dès qu'ils commencent à dorer, ajoutez les légumes coupés en dés, le fond de veau, 1,5l d'eau, un peu de sel et du poivre. Couvrez et laissez mijoter 30mn.
3. Ajoutez ensuite la crème fraîche et mixez l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un blender pour obtenir une belle émulsion.
4. Concassez grossièrement les pistaches avec un petit robot, mélangez-les à du poivre fraîchement moulu et du piment d'Espelette et parsemez-en le dessus des veloutés juste avant de servir.