



RECETTE DU VELOUTE POMMES, BETTERAVES

Ingrédients :

Pour 6 grands bols, tu auras besoin de :

- 500 grammes de betteraves cuites
- 4 petites pommes crues
- 1 oignon moyen
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre
- 1 bouillon cube de légumes
- 1 litre d'eau



Temps de cuisson : 20 – 25 minutes

Consignes :

Fais revenir l'oignon dans l'huile, quand il s'est attendri ajoute les pommes pelées et coupées en morceaux, puis la betterave en cubes.

Sale et poivre selon ton goût, ajoute le bouillon de cube et l'eau.

Mixe finement tous les ingrédients.

Sers bien chaud avec un peu de crème liquide.

Régale-toi !

