

## **Betterave braisée (betterave rouge ou à coeur blanc)**

### **Ingrédients :**

500 g de betterave crue et épluchée

huile d'olive

sel

### **Préparation :**

Couper la betterave en frites aplaties d'environ 0,3 cm d'épaisseur.

Faire revenir les morceaux de betterave dans de l'huile d'olive

jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres (environ 20 minutes).

Saler et servir.