

Betterave à la poitevine (betterave rouge ou à coeur blanc)

Ingrédients :

500 g de betterave crue et épluchée

1 gros oignon émincé

1 gousse d'ail émincée

2 cc de farine

1 cs de vinaigre de vin

2 dl de bouillon

sel, poivre

Préparation :

Faire revenir les oignons et l'ail à feu doux, ajouter la betterave en rondelles, laisser bien dorer, saupoudrer de farine, puis mouiller avec le vinaigre et le bouillon. Saler, poivrer et couvrir jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites (environ 25 minutes).