

## **Betterave à la crème (pour 4 personnes - betterave rouge ou à coeur blanc)**

### **Ingrédients :**

1 kg de petites betteraves rouges cuites

50 g de beurre

2 gousses d'ail

6 cs de crème épaisse

2 cs de persil haché

sel, poivre

### **Préparation :**

Eplucher les betteraves, les couper en tranches ou en rondelles.

Eplucher et hacher l'ail. Faire blondir le beurre dans la poêle, et, quand il est bien chaud, y jeter les betteraves. Saupoudrer avec l'ail haché. Faire revenir pendant 10 minutes en retournant délicatement les rondelles de betteraves sans les briser. Ajouter la crème.

Continuer la cuisson 2 à 3 minutes en mélangeant la crème aux betteraves. Servir très chaud après avoir saupoudré de persil haché.