

Soupe à la betterave rouge (pour 6 personnes)

Ingrédients :

3 betteraves rouges
1 chou blanc
2 poireaux
1 oignon
1,5 l de bouillon de volaille ou de légumes
15 cl de crème fraîche
1 yaourt nature
3 brins d'aneth
 $\frac{1}{2}$ botte de persil plat
3 cs de vinaigre de cidre
1 cc de sucre fin
50 g de beurre
poivre, sel

Préparation :

Laver et couper les poireaux en utilisant les parties vertes et blanches. Eplucher l'oignon et le couper finement. Laver, éplucher et tailler les betteraves en petits cubes. Laver et émincer le chou. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu vif. Ajouter l'oignon dans la casserole et le laisser dorer pendant 5 minutes. Ajouter le reste des légumes (choux, betteraves et poireaux). Verser le vinaigre et saupoudrer de sucre. Couvrir avec le bouillon et laisser cuire pendant une heure à feu moyen. A la fin de la cuisson, mixer le tout grossièrement. Saupoudrer avec l'aneth et le persil plat finement hachés. Bien mélanger.

Mélanger à part la crème et le yaourt. Verser le mélange dans le potage juste avant de servir et bien mélanger.