Soupe de betteraves rouges

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (pressées)
1 blanc de poireau (en tronçons)
1 carotte (en morceaux)
beurre
sel et poivre
1 cuillerée à thé de cumin (moulu)
1 feuille de laurier
4 betteraves
1 l de bouillon de poule
3 cuillères à soupe de crème aigre (ou de yaourt ou de crème légèrement fouettée)
1 bouquet de menthe fraîche (hachée)

Méthode de préparation

1. **Faites revenir l'oignon, l'ail, le blanc de poireau et la carotte dans du beurre. Assaisonnez avec le poivre, le sel, le cumin et la feuille de laurier.**
2. **Épluchez les betteraves et coupez-les en petits cubes. Ajoutez-les aux autres légumes.**
3. **Versez le bouillon par-dessus. Couvrez et laissez cuire ± 1 h à feu doux. Retirez la feuille de laurier et le thym et mixez la soupe. Répartissez-la dans les assiettes. Garnissez avec une rosette de crème aigre et de la menthe.**