Soupe de betteraves rouges aux croûtons

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre
2 oignons (émincés)
2 brins de céleri (émincées)
2 carottes (émincées)
2 tiges de poireaux (émincés)
2 gousses d'ail (émincées)
4 betteraves (précuites et emballées sous vide)
1 piment rouge (entier)
1 l de bouillon de bœuf
1 petit bocal de crème aigre
1 petit sachet de croûtons (prêts à l’emploi)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Chauffez le beurre dans une casserole profonde. Faites blondir les oignons pendant 5 minutes. Ajoutez le céleri, les carottes et les poireaux. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Ajoutez l’ail et laissez cuire 2 minutes de plus. Ajoutez les betteraves rouges émincées et le piment rouge. Arrosez de bouillon, salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Retirez le piment rouge. Ajoutez la crème épaisse et retirez la casserole du feu.**
2. **Mixez la soupe.**
3. **Servez avec des croûtons.**