



Soupe de betteraves rouges



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon (émincés)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tiges de poireaux (émincés)
2 carottes (en dés)
4 betteraves (cuites - sous vide)
1 l de bouillon de poule
1 petit bocal de crème aigre
120 grammes de saumon fumé (émincé)
1 bouquet de persil plat frais ciselé (ciselé)
1/4 piment espagnol (en rondelles)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir l'oignon à l'huile d'olive. Ajoutez les poireaux et les carottes. Laissez étuver 5 minutes.
- 2.** Coupez les betteraves en quartiers et ajoutez-les. Couvrez de bouillon de poule et portez à ébullition.
- 3.** Laissez mijoter pendant 30 minutes et mixez bien la soupe.
- 4.** Salez et poivrez.
- 5.** Servez la soupe dans quatre assiettes et garnissez de crème aigre, de saumon fumé, de persil et de piment rouge.