

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion : 4-6 portions



Potage de feuilles de betteraves

Ingrédients :

- 6-8 petites pommes de terre rouge coupé en 4
- Feuilles et tiges de 2-3 betteraves émincées (à peu près 4 tasses de verdure)
- 1 oignon émincé
- 2 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 2 c.thé de thym ou d'origan séché
- sel et poivre
- 400 ml de crème 15%

Marche à suivre :

1. Mettre tous les ingrédients sauf la crème dans une cocotte-minute pendant 10 minutes si vous n'avez pas de cocotte-minute (presto), faites cuire sur le four jusqu'à tendreté des pommes de terre.
2. Avec un robot culinaire, un malaxeur ou un mélangeur à main mettre en purée.
3. Mettre la crème et mélanger au moment de servir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2015/10/truc-econo-5-facons-dutiliser-les.html>