

Velouté froid de betteraves

Date : 05/07/2016

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 2 belles betteraves
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 yaourts bulgares
- 1 quart de concombre et le reste pour décorer
- sel et poivre
- persil pour décorer

Préparation de la recette

ÉTAPE 1 : Faire cuire les betteraves à la cocotte minute.

ÉTAPE 2 : Quand elles sont froides les mixer avec du yaourt.

ÉTAPE 3 : Répartir sur les assiettes.

ÉTAPE 4 : Décorer de fins bâtonnets de concombre et de persil.

Consommer froid !

Participants :

Jeff, Bélanie, empé, Jean Pierre, Jacques Alain, Fatima, Cécile et les invités.