

Fiche recette 17

Betteraves rouges à la Crème.

(Plat végétarien). Préparation : 20 minutes - Cuisson : 10 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

2 betteraves rouges cuites, 1 gousse d'ail, 20cl de crème fraîche liquide, du persil, du sel et du poivre.

Réalisation.

Éplucher les betteraves et les couper en fines tranches (ou en rondelles). Éplucher l'ail et le hacher (ou le couper en très petits morceaux). Faire revenir l'ail avec un peu de matière grasse dans une poêle. Y ajouter le persil et les tranches de betteraves et les faire revenir pendant environ 10 minutes. Ajouter la crème et faire revenir à nouveau pendant 2 à 3 minutes en mélangeant les betteraves avec la crème. Servir chaud.