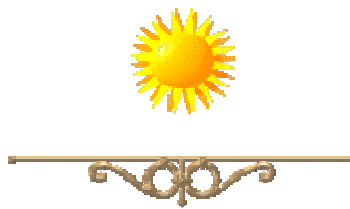


## Fiche recette 24

### Poireaux en sauce de Betteraves rouges.

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



#### Ingrédients pour 4 personnes.

800 g de blancs de poireaux, 1 petite betterave rouge cuite, de l'huile d'olive, du vinaigre de vin et du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Laver les blancs de poireau et les couper en trois tronçons puis les cuire dans de l'eau salée ou 10 minutes à l'autocuiseur. Bien les égoutter et les mettre à rafraîchir. Coupez la betterave en morceaux et les mettre dans un mixer avec 2 cuillers à soupe d'huile d'olive, deux cuillers à soupe de vinaigre de vin, une cuiller à soupe de vinaigre balsamique, de sel et du poivre, puis mixer. Ajouter ensuite si besoin, du vinaigre balsamique pour obtenir une crème souple. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Disposer les poireaux dans un plat, les napper de sauce et servir bien frais.