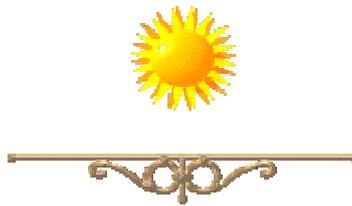


## Fiche recette 39

### Betteraves rouges en Crème de Raifort

*(Plat végétarien)*. Préparation : 30 minutes - Cuisson : 10 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

4 betteraves rouges cuites et épluchées, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1 jaune d'œuf, 1 demi litre de lait, du basilic, de la sauge, une cuiller à soupe de raifort en poudre et du sel.

#### Préparation & Cuisson.

Faire une béchamel dans une casserole en faisant fondre le beurre à feu doux puis en saupoudrant lentement la farine tout en remuant doucement pendant 2 minutes. Ajouter ensuite le lait froid en continuant à remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter ensuite le sel et les épices. Couper les betteraves en rondelles dans un plat long et les couvrir généreusement de sauce béchamel. Saupoudrer de raifort en poudre et servir. A défaut de raifort, on peut ajouter une moutarde forte à la sauce.