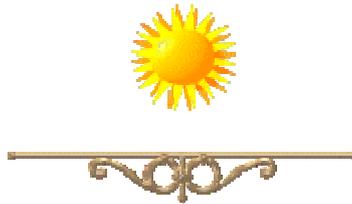


Fiche recette 68

Scottish red Pottage.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Cuisson : 3 heures



Ingrédients pour 4 personnes.

250 g de haricots blancs ou de lentilles en boîte au naturel, 1 oignon moyen émincé, 1 branche de céleri émincé, 1 petite betterave rouge cuite coupée en gros morceaux, 2 tomates mondées et coupées en morceaux, 30 g de beurre, 1 litre et demi d'eau ou de bouillon de légumes, 1 tasse de feuilles de menthe finement hachées, du sel et du poivre.

Préparation & Cuisson.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole, et y faire revenir les légumes frais pendant 5 minutes en surveillant. Ajouter l'eau ou le bouillon et tous les autres ingrédients sauf la menthe. Amener à ébullition, saler, poivrer, et laisser cuire à tout petit feu pendant au moins trois heures, en écumant de temps en temps si nécessaire. Les morceaux de betterave ont coloré le potage. Les enlever et les jeter. Passer le reste de la préparation au gros tamis. Réchauffer, rectifier l'assaisonnement et servir dans les assiettes en saupoudrant de menthe hachée.