

Soupe aux betteraves rouges	Ingrédients	Préparation
<p>Recette pour 4 personnes</p> <p>Temps de préparation : 30 minutes</p> <p>Cuisson : 40 minutes</p>	<ul style="list-style-type: none">- 4 à 5 grosses betteraves crues- 30 ml d'huile- 2 oignons coupés en gros morceaux- 1 grosse pomme de terre coupée en gros morceaux- 1 l de bouillon de poulet- 30 ml de moutarde- 30 ml de vinaigre de vin- sel et poivre, au goût- 3 c. à soupe de yogourt nature	<p>Faire bouillir de l'eau salée dans un grand chaudron et y déposer les betteraves rondes crues. Faire bouillir à feu moyen pendant 30 à 40 minutes. Passer ensuite les betteraves sous l'eau froide et peler. Couper les betteraves en gros cubes et mettre de côté.</p> <p>Chauffer l'huile à feu moyen dans un grand chaudron. Ajouter les oignons et les pommes de terre. Faire revenir 4 à 5 minutes à feu moyen. Ajouter le bouillon et les betteraves.</p> <p>Ajouter la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux 30 à 40 minutes. Lorsque les betteraves sont tendres, retirer du feu.</p> <p>Réduire en purée au mélangeur. Ajouter le yogourt.</p>