



Soupes chaudes Cappuccino acidulé de betterave



20 min	20 min	0	0	212
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Eplucher les betteraves et les détailler en cubes.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon.
- Faire revenir l'oignon dans une casserole avec l'huile d'olive sans coloration.
- Quand l'oignon est cuit, ajouter les cubes de betterave. Faire revenir 1 minute.
- Ajouter l'eau et le vinaigre. Saler, poivrer, et laisser cuire à petits bouillons 5 minutes.
- 6 Mixer le tout.

Étape 2

Préparation de la crème fouettée

- Mettre la crème très froide dans un grand saladier. Saler, poivrer et ajouter le cumin en poudre.
- Battre la crème au fouet pour obtenir une crème fouettée moelleuse.
- 3 Réserver dans un petit bol.

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients pour le velouté

- 1 Betterave(s) rouges(s) cuite(s)
- 1 Oignon(s)
- 2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
- 1 Huile d'olive
- 1 verre(s) Eau
- 1 Sel
- 1 Poivre

Crème fouettée au cumin

10 cl Crème liquide (fleurette)

0.5 c. à café Cumin (en poudre)

- 1 Sel
- 1 Poivre

Étape 3

Dressage

- 1 Verser le velouté encore chaud dans des tasses.
- Recouvrir de crème fouettée. Servir immédiatement.