



*Soupes chaudes*

# Cappuccino acidulé de betterave



**20 min 20 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**212**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation du velouté

- 1 Eplucher les betteraves et les détailler en cubes.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon.
- 3 Faire revenir l'oignon dans une casserole avec l'huile d'olive sans coloration.
- 4 Quand l'oignon est cuit, ajouter les cubes de betterave. Faire revenir 1 minute.
- 5 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

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

## Étape 3

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**

## Dressage

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