Antony Cointre

Accompagnements

Purée de betteraves

10 min	10 min	0	0	150
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la purée de betteraves

1. Avec un couteau d'office, couper les betteraves en morceaux et les déposer dans un verre mesureur. Mixer avec le mixeur plongeant.
2. Si le mixeur à du mal a broyer les betteraves, verser quelques gouttes d'eau dans le verre.
3. Verser le vinaigre de cidre et continuer de mixer. Saler, poivrer et verser de l'huile d'olive.
4. Mixer une dernière fois pour mélanger, puis débarrasser la purée dans un bol avec une maryse puis réserver.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée de betteraves

- 400 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 4 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
- 5 cl **Huile d'olive**
- 10 cl **Eau**
- 1 **Fleur de sel**
- 1 **Poivre**