

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)

## CRÈME DE BETTERAVES



- 1/4 tasse d'huile végétale**
- 2 tasses d'oignon haché**
- 2 à 3 gousses d'ail hachées**
- 1 c. à table comble de gingembre frais haché**
- 2 pommes de terre coupées en dés**
- 2lb (1kg) de betteraves coupées en dés**
- 6 tasses de bouillon de poulet**
- 1 tasse de lait**
- Sel poivre**

Faire revenir tous les légumes dans l'huile environ 4 à 5 minutes. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition.

Réduire ensuite le feu à doux et laisser mijoter environ 1 heure jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.

À l'aide d'un pied mélangeur ou d'un mélangeur, réduire en crème et ajouter le lait.

Au moment de servir, vous pouvez ajouter 1 c. à table de yogourt ou de crème sure sur le dessus.

Merci à Denise L. pour cette recette et à noter que si vous désirez la congeler, le faire juste avant d'ajouter le lait.

# SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, [WWW.SIMONCHAREST.COM](http://WWW.SIMONCHAREST.COM)