



Soupe à la Betterave

Recette Visuelle
par DAREBEE

 darebee.fr

½ - 250g de chou blanc
3 - 200g de betteraves cuites
2 pommes de terre
1 oignon
¼ tasse - 50ml de sauce tomate
1 c.à.s de mélasse
3 tasses - 600ml d'eau

2 PORTIONS

AMÉLIOREZ ! Ajoutez des oignons nouveaux.

1



2



INSTRUCTIONS

1. Épluchez et émincez l'oignon.
Coupez le chou et râpez la betterave.
Mettez tous les ingrédients dans
une grande marmite, assaisonnez
selon votre goût et couvrez d'eau.

2. Portez à ébullition, baissez le feu
à doux, couvrez la casserole avec
un couvercle et laissez mijoter
pendant 30 minutes, pour la
betterave déjà cuite ; 45 minutes,
pour la betterave crue. Garnissez
d'oignons nouveaux.