

# BETTERAVES À LA POITEVINE



## INGRÉDIENTS

- 1 grosse betterave
- 30 g de beurre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c-à-s de vinaigre de vin
- 15 cl de bouillon de volaille ou de veau
- 2 c-à-c de farine
- Poivre et sel.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 35MN**  
**TEMPS TOTAL : 50MN**

## PRÉPARATION

Eplucher la betterave et la couper en rondelles.

Emincer l'oignon et la gousse d'ail.

Dans une casserole en terre, mettre le beurre à fondre. Faire revenir l'oignon et l'ail à feu doux.

Ajouter les rondelles de betteraves et laisser bien dorer puis saupoudrer de farine des 2 côtés.

Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la farine roussisse puis mouiller avec le vinaigre et le bouillon.

Saler, poivrer, couvrir la casserole et laisser frémir à petit feu pendant 25 mn environ jusqu'à ce que les betteraves soient bien cuites.

Servir chaud.