Soupe à la mâche et son coulis de betterave

INGRÉDIENTS

- 250g de mâche
- 2 petits oignons (frais)
- 200g de pommes de terre
- 1 (petite) betterave cuite
- 15 cl de crème fraîche
- 20g de beurre
- 1 L d'eau (ou de bouillon de volaille)
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Rincez et essorez la mâche.
Pelez et hachez les oignons.
Épluchez et couper en petits dés les pommes de terre.

Faire fondre le beurre dans une casserole.
Y ajouter les oignons et laisser 2 min.
Ajouter la mâche et faite la revenir 2 à 3 min sur feu doux.

Versez 1 L d'eau (ou de bouillon de volaille). Salez légèrement à l'ébullition.
Ajoutez les pommes de terre. Couvrez et laissez cuire 15 min.

Épluchez et coupez la betterave en morceaux. Mixez-les.
Faire tiédir à feu doux (ou au micro-ondes) cette purée.
Versez dans flacon souple à bec. Réservez.

Une fois la cuisson terminée, mixez la soupe avec la crème fraîche.
Y ajoutez du sel et poivre.
Réchauffer le tout à feu doux.

Versez dans les tasses ou bols. Décorez de la purée de betterave à l'aide du flacon souple à bec.