



Accompagnements

Purée de betteraves

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

150

CALORIES

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**

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 a du mal à 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.