



Recette de la soupe rose à la betterave rouge (dite « soupe rose à Marcel »)

Effectuée par les bénévoles de l'association La Landasienne

Recette pour 10 personnes

Ingrédients :

400 g de betterave rouge
400 g de pommes de terre
200 g de blanc de poireau
200 g de carottes
1 oignon
2 gousses d'ail
40 g de beurre
2 cubes de bouillon de volaille
0,2 l ce crème liquide

Étapes de préparation :

- 1- Préparez les légumes : épluchez les betteraves puis coupez-les en morceaux. Faites de même avec les pommes de terre, les oignons, les carottes, les poireaux et les 2 gousses d'ail.
- 2- Dans une casserole, mettez les blancs de poireaux, carottes et oignons émincés, et faites revenir dans du beurre. Puis ajoutez les betteraves et les pommes de terre et les 2 gousses d'ail. Mouillez à l'eau froide. Ajoutez les 2 cubes de bouillon volaille, le sel. Portez à ébullition, puis laissez cuire 45 min.
- 3- Mixez finement la soupe. Puis incorporez la crème liquide et vérifiez l'assaisonnement.

Bon appétit bien sûr 😊 !

Vous pouvez retrouver la recette sur le site La Landasienne d'Octobre Rose :
www.la-landasienne.com