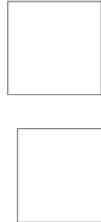




# Recette du velouté de betteraves glacé

## Les ingrédients



500g  
betterave

2 pots  
yaourt  
bulgare nature

½  
concombre

1 oignon  
rouge

1 gousse d'ail  
1 c à soupe de  
vinaigre de  
framboise

Tabasco  
ciboulette  
sel , poivre

## Les ustensiles



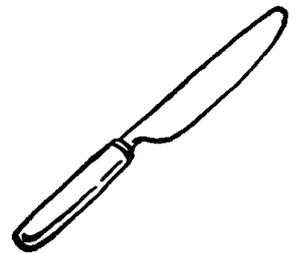
Un blender



Un saladier



UNE CUILLERE



Un couteau

1. Coupez le concombre en deux dans la longueur et ôtez les graines. Taillez-le en gros cubes. Faites de même avec les betteraves. Pelez et émincez l'oignon rouge.
2. Verser les lamelles d'oignon, les cubes de betterave et de concombre dans le bol du mixeur. Ajoutez la gousse d'ail pelée et réduisez en purée. Versez dans un saladier.
3. Ajoutez le yaourt et le vinaigre. Mélangez bien puis salez, poivrez et ajoutez quelques gouttes de Tabasco. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Placez au froid au moins 30 minutes avant de servir.
4. Répartissez la soupe dans les assiettes. Décorez de quelques brins de ciboulette et dégustez glacé.