

RECETTE DE :

POTAGE À LA BETTERAVE

INGRÉDIENTS ■ 6 portions

- 1 boîte de 540 ml (19 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés
- 1 patate douce, pelée et tranchée
- 3 betteraves, pelées et tranchées
- 2 grosses carottes, pelées et tranchées
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de cari
- 2 litres (8 tasses) de bouillon de légumes réduit en sel
- Yogourt grec nature
- Romarin



PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, ajouter tous les ingrédients et porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter doucement à feu doux environ 50 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits. Ajouter du bouillon, au besoin.
- 2 Au mélangeur, réduire le mélange en purée lisse. Assaisonner au besoin.
- 3 Servir le potage dans des bols. Garnir de yogourt grec nature et de romarin.

Bon appétit!