

## **SOUPE DE BETTERAVE FRAÎCHE**

Cette soupe colorée et nutritive peut être servie chaude ou froide.

400 g de betteraves  
700 ml de bouillon de légumes  
50 g d'oignons hachés  
150 ml de crème aigre  
Sel et poivre  
Aneth frais pour décorer

### *Étapes :*

- Pelez les betteraves et taillez-les en dés d'environ 2 cm. Placez les betteraves, le bouillon et les oignons dans l'appareil à soupe et fermez le couvercle.
- Sélectionnez le programme de soupe velouté et attendez que l'appareil soit prêt.
- Lorsque l'appareil à soupe est prêt, ouvrez le couvercle et ajoutez la crème aigre. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez la soupe dans des bols et décorez avec l'aneth.

*Vous pouvez réaliser cette soupe avec du chou-rave (navet allemand) au lieu de la betterave.*

*Vous pouvez également remplacer le bouillon de légumes par du bouillon de bœuf.*

*La crème aigre peut être remplacée par un mélange de crème fraîche et 1 à 2 CaS de jus de citron préparé 1 heure avant.  
(L'appareil cuit et mouline durant 20 mn environ.)*