

VELOUTÉ AUTOMNAL ROUGE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6/8 PERS

FAIRE REVENIR 1 OIGNON, 2 GOUSSES D'AIL ET QUELQUES BRANCHES DE CELERI (OU PERSIL) DANS 4 CS D'HUILE D'OLIVE PENDANT 10 MIN

AJOUTER

2 BETTERAVES ROUGES RÂPÉES

2 TOMATES

2 CAROTTE RÂPÉE

2 POMMES EN DÉS

SEL – POIVRE – PAPRIKA

DE L'EAU À HAUTEUR

FAIRE CUIRE UNE QUINZAINES DE MINUTES

MIXER FINEMENT ET AJOUTER DE LA CRÈME FRAÎCHE, RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT