

Betterave à la crème



4 PERS.



40 minutes

Difficulté



Ingrédients

500g de betterave crue

50g de beurre

4 c.à.s de crème fraîche

2 c.à.s de sucre

2 gousses d'ail

persil

sel, poivre

1. Épluchez et coupez les betteraves en rondelles très fines.

2. Faites cuire les betteraves dans le beurre à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

3. Saupoudrez de sucre, ajoutez l'ail pressé et laissez cuire sans couvrir pour que les betteraves caramélisent un peu.

4. Salez, poivrez et persillez.

5. Ajoutez la crème fraîche juste avant de servir.

Bon appétit!

