



## Recette

# Purée de betteraves rouges au raifort

La garniture se transforme facilement en actrice principale.

**30 Min.**

Temps de préparation



**60 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### QUANTITES

800 g de pommes de terre à chair farineuse, épluchées, en cubes

200 g de betteraves rouges, épluchées, en cubes **De saison**

1 dl de crème entière, chaude

20 g de beurre

0.5 dl de jus de betterave

½ cc de sel

noix de muscade

raifort frais

## Voici comment faire

### 1 de 1

**PRÉPARATION** Faire cuire les pommes de terre et les betteraves pendant 25 à 30 minutes dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortir 1/3 des betteraves et les mettre de côté pour garnir. Sortir les pommes de terre et le reste de betteraves et les passer au passe-vite. Mélanger avec la crème, le beurre et le jus de betterave jusqu'à obtention d'une purée aérée, assaisonner. Dresser la purée et garnir avec les rondelles de betteraves. Râper le raifort par-dessus.