

SOUPE BETTERAVE FRAISE ET CERISE



PREP.



10'

CUISS.



30+30'

REPOS



2h

Ingrédients



4

- 250 g de betterave
- 250 g de cerises
- 250 g de fraises
- 800 ml d'eau
- 2 c. à café vinaigre balsamique
- 4 c. à soupe yaourt à la grecque
- feuilles de menthe, de verveine ou de basilic

Préparation

- Lavez, pelez, rincez et coupez la betterave en petit morceaux. Faites cuire environ 30 minutes dans l'eau.
Égouttez au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus de cuisson. Réservez les morceaux.
- Dénoyautez les cerises. Placez-les dans une casserole avec le jus de cuisson de la betterave. Faites cuire à frémissement pendant 30 minutes.
- Lavez et équeutez les fraises.
- Mixez les cerises, les morceaux de betterave avec le jus de cuisson. Ajoutez les fraises, le vinaigre et la menthe (ou autre).
- Mixez finement. Si le mélange vous semble trop épais, ajoutez un peu d'eau et mixez à nouveau. Placez la soupe au frais pour au moins 2 heures.
- Servez dans des coupelles avec une cuillère à soupe de yaourt à la grecque.

