



Soupe à la betterave et à l'abricot

par Bettina Breiter

Pour 4 personnes, préparation : 20 minutes

Ingrédients :

600 ml de bouillon de poule

4 grosses betteraves (cuites)

200 g d'abricots frais

250 ml de jus d'orange

Sel

Poivre

Préparation :

1. Porter le bouillon de poule à ébullition dans une poêle. Le verser dans un récipient haut.
2. Éplucher les betteraves et les couper en gros dés. Les ajouter au bouillon de poule et réduire le tout en purée. Saler et poivrer à votre goût.
3. Dénoyer les abricots et les couper en deux. Les réduire en purée avec le jus d'orange.
4. Faire chauffer les deux purées séparément dans une poêle. Verser la soupe de betterave dans les assiettes, puis ajouter la purée d'abricot en formant un motif marbré.
5. Garnir de graines au choix (p. ex. : de tournesol, de courge).

Joli accompagnement : pain croquant

À propos de Bettina Breiter :

Bettina Breiter aime passionnément cuisiner et manger. Elle gère depuis 3 ans avec succès son blog culinaire « Steamhaus » (« La maison de la vapeur »). Ses recettes sont spécialement adaptées aux fours à vapeur, mais peuvent être reproduites avec les méthodes de cuisson traditionnelles. Si vous parlez allemand, rendez-lui visite sur : www.steamhaus.ch