



SOUPE DE BETTERAVE ROUGE

pour 2 portions

INGRÉDIENTS

- 50 ml** de crème végétalienne
- 10 g** de beurre végétalien
- 1** pincée de sel
- 1** pincée de poivre blanc
- 15 g** de farine
- 2** feuilles de laurier
- 150 ml** de bouillon de légumes
- 1** oignon
- 1** pincée de cumin
- 250 g** de betteraves rouges

PRÉPARATION

Hacher l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec du beurre végétalien. Hacher la betterave rouge et l'ajouter. Déglacer avec le bouillon de légumes, ajouter les feuilles de laurier et faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer les feuilles de laurier et réduire le tout en purée à l'aide d'un mixeur. Ajouter ensuite le crème végétalien et la farine, chauffer brièvement et épaissir. Une consistance semblable à celle du miel est idéale.

Enfin, assaisonnez selon votre goût avec les épices. Passez le mélange à travers l'entonnoir et le tamis Kisag directement dans le Kisag Whipper 0,5 l. Le Kisag Whipper Professional ou Thermo sont les mieux adaptés. Insérez une capsule de siphon Kisag et secouez vigoureusement 8 à 10 fois. Le Whipper peut être maintenu au chaud à max. 75 °C au bain-marie. Secouez à nouveau vigoureusement avant de servir.