

CREME DE BETTERAVE HONGROISE AUX GRAINES DE PAVOT

- 4 betteraves,
- 1 poireau,
- 1 oignon,
- 1 citron,
- (PM) beurre,
- (PM) graines de pavot,
- 35 cl de crème liquide,
- (PM) sel,
- (PM) poivre,
- (PM) sel de céleri.

Nettoyer le poireau.

Emincer l'oignon, découper la betterave.

Faire fondre du beurre dans une grande casserole, y faire blondir l'oignon et le poireau.

Ajouter les betteraves.

Ajouter sel et poivre, cuire 5 mn.

Ajouter 1 l d'eau.

Cuire 5 mn.

Mixer.

Ajouter 10 cl de crème liquide.

Cuire 5 mn.

Ajouter le sel de céleri à la crème et faire une crème montée.

Ajouter les graines de pavot tout en continuant à mixer.

Placer la crème montée sur la soupe au dernier moment.