

Recette : soupe bettaigne (betterave/châtaigne)

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2017)**

Heft 95

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

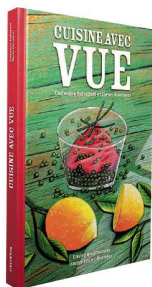
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.

Soupe bettaigne (betterave/châtaigne)



«Une soupe toute simple qui raconte le terroir avec originalité»

Entrée pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 400 g de betteraves cuites au naturel (sous vide)
- 250 g de châtaignes au naturel surgelées (ou alors en boîte si vous n'en trouvez pas)
- 1 cube de bouillon de légumes
- quelques brins de persil
- une tombée de crème
- 1,2 l d'eau
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Mettez 1,2 l d'eau dans une casserole. Ajoutez 400 g de betteraves cuites, pelées et coupées en gros morceaux, 250 g de châtaignes encore congelées et 1 cube de bouillon. Portez à ébullition. Laissez mijoter tranquillement 20 à 30 minutes à feu doux. Coupez le feu. Mixez votre soupe avec un mixeur plongeur. Salez et poivrez selon votre goût.

Hachez quelques brins de persil. Servez votre soupe et ajoutez une tombée de crème et un peu de persil haché.

SUGGESTION

Pour un repas festif, vous pouvez servir cette soupe avec un toast au foie gras ou ajouter quelques copeaux de foie gras dans les assiettes au moment de servir.

Aides auditives NOVASON
ACOUSTIQUE MÉDICALE

laissez vous surprendre

Novason Acoustique Médicale
42 rue de la Terrassière, Eaux-Vives
022 840 27 40 - www.novason.ch