

# Crème de betterave rouge au basilic

CUISIMAGES

Réf :  
**1012**

Type :  
Entrée froide

Préparation :  
10min  
Repos: 30min

Cuisson :  
20min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 3/4 personnes

- 2 betteraves rouges (400g)
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Basilic
- Sel et poivre

**CUISICOURS**  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Pelez les betteraves, coupez les en rondelles et faites les cuire 20 min dans un grand volume d'eau.

Emincez l'oignon et faites le dorer avec l'huile d'olive.



Mixez ensemble la betterave cuite, l'oignon et la crème. Salez et poivrez.

Coupez le basilic finement et incorporez le à la préparation. Entreposez au frais.



## Conseils Variante Vin

Servez en entrée avec des petites tartines grillées.  
Servez chaud avec de la viande ou du poisson  
Saumur Champigny