

POELEE DE BETTERAVES AUX OIGNONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 15 minutes
4 personnes	1 sauteuse

Ingrédients :

500 gr betteraves rouges cuites

2 oignons rouges

huile d'olive

20 cl crème fraîche

persil ou ciboulette

sel et poivre

Préparation :

1 - Peler et couper les betteraves et les oignons en dés.

2 - Faire fondre les oignons émincés dans l'huile d'olive puis ajouter les betteraves.

Laisser cuire 15 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

3 - Assaisonner puis verser la crème fraîche.

4 - Servir chaud, avec une viande grillée par exemple.