

Velouté froid de betterave



4 personnes



Préparation : 15 min



Cuisson : 30 min



Préparation de la recette

- Réservez 50 g de betterave. Mixez le reste avec 1 litre d'eau. Réservez 20 cl du jus obtenu.
- Portez à ébullition le mélange, puis versez les **Perles Japon Recette Traditionnelle Tipiak** en pluie tout en remuant. Laissez cuire 30 minutes à couvert et à feu doux, en mélangeant régulièrement.
- Pendant ce temps, découpez le concombre, les 50 g de betterave et votre fromage frais, la feta, en petits dés.
- Laissez refroidir la soupe et placez-la jusqu'au moment de servir au réfrigérateur pour qu'elle soit bien fraîche.
- À la soupe rafraîchie, ajoutez les quelques cl de crème, le vinaigre, le jus et réserver. Saler et poivrer.
- Disposez le concombre au fond de bols ou de petites verrines, recouvrez du velouté de betterave puis parsemez des dés de betterave, de feta et de ciboulette ciselée.

Ingrédients

- 250 g de betterave rouge cuite
- 1 litre d'eau
- 40 g de **Perles Japon Recette Traditionnelle Tipiak**
- 1 concombre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 c. à café de vinaigre d'échalotes
- Ciboulette
- 100 g de feta
- Sel, poivre

Utilisé(s) dans la recette



Perles Japon® Recette Traditionnelle