

BETTERAVES ROTIES A L'ORANGE

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients :

15 petites betteraves rouges crues

2 oranges

2 échalotes

huile d'olive

sel et poivre

Préparation :

Pelez les betteraves et coupez-les en quartiers. Épluchez les échalotes et coupez-les en rondelles.

Déposez les dans un plat allant au four. Salez, poivrez. Ajoutez un peu d'huile et mélangez.

Mettez de côté.

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Pressez les oranges. Versez le jus dans une casserole et faites-le bouillir. Laissez-le réduire quelques minutes.

Quand il ne reste plus que la moitié du volume de départ, ajoutez un trait d'huile en fouettant.

Versez sur les betteraves.

Mélangez et enfournez.

Faites cuire au four pendant 40 minutes.

Elles doivent être bien tendres, fondantes en bouche, presque confites.

Servez chaud en légume d'accompagnement.

Recette trouvé sur le site AMAPY et adaptée par Sylvie MILHAS.