

## Velouté à la BETTERAVE

1 botte de betteraves  
4 pommes de terre  
1 trait d'huile de noix  
de la crème fraîche  
sel  
poivre

Peler les betteraves et les pommes de terre, les laver, les couper en morceaux.

Les mettre dans une cocotte minute, recouvrir d'eau, saler et mettre à cuire 15 mn.

Une fois la cuisson terminée, mixer le tout finement, rajouter la crème fraîche le trait d'huile de noix, rectifier l'assaisonnement.

Verser dans les assiettes en rajoutant un trait de crème fraîche pour la touche déco.

C'est un velouté ma façon Sylvie MILHAS.