

Soupe de betterave chaude

Préparation : 10 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 500 g de betterave cuite
- 4 pommes de terre moyennes
- 1 cube de bouillon de volaille pour 50cl d'eau
- 4 portions de fromage fondu type kiri
- Poivre – Sel

Préparation

- Éplucher, couper les pommes de terre et les betteraves. Les faire cuire dans le bouillon de volaille.
- Saler poivrer.
- Une fois le tout cuit, mixer et rajouter le fromage fondu et c'est prêt!