

## ***Soupe aux feuilles de betterave***



Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 t. de feuilles de betterave, hachées
- ½ tasse de beurre
- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, haché
- ½ c.à thé de basilic
- ½ tasse de farine
- 4 t de bouillon de poulet
- 4 t de lait évaporé
- ½ t de betterave en perles

Préparation :

1. Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les feuilles de betterave 1 minute. Égoutter et réserver.
2. Dans une grande casserole à fond épais, chauffer le beurre à feu moyen. Faire revenir l'oignon et l'ail pendant 2 minutes. Retirer du feu. Ajouter la farine et mélanger.
3. Replacer la casserole sur le feu. Ajouter le bouillon de poulet, le lait et les perles de betteraves. Poursuivre la cuisson en remuant constamment jusqu'à épaississement. Ajouter les feuilles de betterave et le basilic. Servir.

Source : «*Qu'est-ce qu'on mange?*», Les cercles des fermières du Québec