



Dés de poulet et soupe de betteraves

Une recette qui accompagnera vos soirées d'hiver comme il se doit. Haute en saveurs et en couleur à faire et refaire sans modération.



Ingrédients pour 2 personnes

2 filets de poulet
2 belles betteraves crues ou cuites
2 petites pommes de terre
Huile d'olive

Bouillon de poule
1 Oignon
1 Cs de vinaigre balsamique
Sel - poivre

Préparation

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive pendant 5 min.

Ajouter les betteraves crues, les pommes de terre et le vinaigre, salez et poivrez. Laisser cuire 2 min.

Ajouter le bouillon puis laisser mijoter 30 min. Si vous utilisez des betteraves déjà cuites, les ajouter 5 min avant la fin de la cuisson seulement.

Pendant ce temps, couper vos filets de poulet en cubes, puis les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Mixer au blender ou au mixeur, et servez dans un bol en versant sur vos dés de poulet.