ENTRÉE

Soupe froide de betterave au lait de coco

Durée total réalisation : 10 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 betteraves moyennes cuites à la vapeur
- 40 cL de lait de coco
- 1 cs de crème d'amande
- 1 cs de gomasio
- quelques brins de coriandre

Préparation de la recette :

Étape 1

Placer dans un mixer la crème d'amande et le lait de coco et mixer.

Étape 2

Ajouter les betteraves et mixer finement.

Étape 3

Verser dans un saladier.

Étape 4

Parsemer de gomasio suivant les goûts.

Étape 5

Décorer avec les brins de coriandre.