

Betteraves à la crème

Tirée de La Presse du samedi 11 décembre 2011

Ingrédients

- 6 betteraves rouges moyennes
- 250 ml (1 tasse) de crème champêtre 15%
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 4 c. à soupe de menthe déchiquetée
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à 190°C (375°F).

Enveloppez individuellement chaque betterave dans du papier d'aluminium et fermez hermétiquement. Déposez sur une plaque et faites cuire au four au moins 40 minutes (jusqu'à 60 minutes pour les plus grosses). Elles sont prêtes lorsque la pointe d'un couteau transperce la chair facilement.

Déballez, laissez tiédir avant de peler (avec des gants).

Coupez les betteraves en tranches de 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur.

Dans une petite poêle, combinez la crème, le sirop d'érable et la moutarde. Portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter 3 minutes.

Dans un plat de service, déposez les tranches et arrosez de la crème.

Salez, poivrez et parsemez de menthe.

Tirées de Souvenirs, de Louis-François Marcotte (Flammarion Québec, 2010)