

## Betteraves en soupe

### Ingrédients :

- 150gr de tapioca (*c'est une fécule de manioc qui permet d'épaissir la soupe et de la rendre plus onctueuse*).
- 800gr de betterave crue
- 400gr d'oignons
- 1bouillon cube

### Préparation :

- Faire bouillir à feu doux le tapioca dans 8dl d'eau avec le bouillon cube pendant 10mn.
- Eplucher et couper en petits dés les betteraves crues (*pour éviter une cuisson trop longue*).
- Couper l'oignon en lamelles.
- Ajouter le tout au bouillon et tapioca.
- Laisser cuire encore 15mn en remuant souvent car le tapioca attache facilement.
- Mixer, goûter, éventuellement ajouter du sel et tester la consistance.

***Vous pouvez toujours ajouter un peu d'eau, mais faites-le progressivement.***

**Bon appétit !**