

## Soupe de betterave rouge à la truite fumée d'Ittingen

### Ingrédients

Pour 4 personnes

1 l de bouillon de légumes

200 g de filets de truite fumés, coupés en lamelles de 1 cm de large

100 g de crème acidulée



### Préparation

1. Tailler les betteraves rouges et les carottes en allumettes, le chou frisé et les échalotes en julienne.
2. Porter à ébullition le bouillon de légumes et y cuire les légumes durant 30 minutes.
3. Ajouter la purée de tomate et le vinaigre. Assaisonner de sel, de poivre et de tabasco. Ajouter les tomates.
4. Répartir les lamelles de poisson dans des assiettes à soupe. Arroser de potage. Accompagner de crème acidulée.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 270 kcal; protéines: 16 g; lipides: 15 g; glucides: 18 g.