

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2017)  
**Heft:** 95

**Rubrik:** Recette : soupe bettaigne (betterave/châtaigne)

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

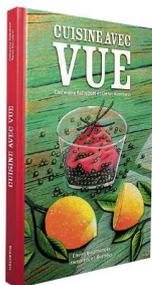
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

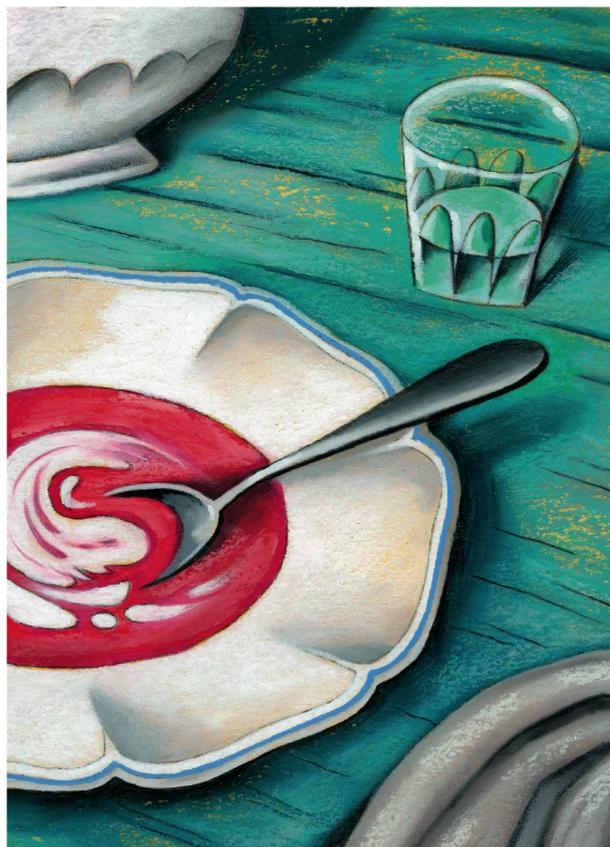
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



## Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.

# Soupe bettaigne (betterave/châtaigne)



«Une soupe toute simple qui raconte le terroir avec originalité»

Entrée pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

- 400 g de betteraves cuites au naturel (sous vide)
- 250 g de châtaignes au naturel surgelées (ou alors en boîte si vous n'en trouvez pas)
- 1 cube de bouillon de légumes
- quelques brins de persil
- une tombée de crème
- 1,2 l d'eau
- Sel, poivre

### PRÉPARATION

Mettez 1,2 l d'eau dans une casserole. Ajoutez 400 g de betteraves cuites, pelées et coupées en gros morceaux, 250 g de châtaignes encore congelées et 1 cube de bouillon. Portez à ébullition. Laissez mijoter tranquillement 20 à 30 minutes à feu doux. Coupez le feu. Mixez votre soupe avec un mixeur plongeur. Salez et poivrez selon votre goût.

Hachez quelques brins de persil. Servez votre soupe et ajoutez une tombée de crème et un peu de persil haché.

### SUGGESTION

Pour un repas festif, vous pouvez servir cette soupe avec un toast au foie gras ou ajouter quelques copeaux de foie gras dans les assiettes au moment de servir.

**Aides auditives NOVASON**  
ACOUSTIQUE MÉDICALE

**laissez vous surprendre**

Novason Acoustique Médicale  
42 rue de la Terrassière, Eaux-Vives  
022 840 27 40 - [www.novason.ch](http://www.novason.ch)