

Poêlée de betteraves à l'oignon nouveau et à l'origan



“ Voici un petit accompagnement hyper rapide à préparer. ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 1 belle [betterave](#) cuite
- 1 petit [oignon](#) nouveau ([vert](#), rouge, blanc, jaune)
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée d'[origan](#) (ou [marjolaine](#))
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez la betterave puis coupez-la en dés. Épluchez l'oignon et hachez-le grossièrement.

Dans une poêle, faites légèrement dorer l'oignon et l'origan avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les dés de betteraves. Salez, poivrez. Mélangez régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes (5 minutes).

Servez aussitôt.

Et Que Dire De Plus ?

- Faites cuire la betterave entières au four : 180°C pendant 1 heure... ou entière à la vapeur : [cuisson de la betterave](#).
- Remplacer l'huile d'olive par de l'huile de noisettes ou du beurre demi-sel.
- Cette recette a été publiée en février 2012 puis transférée depuis mon ancien blog.