 **Coulis de betterave à la russe**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/coulis-de-betterave-%C3%A0-la-russe-DSCN0861.jpg) **Pour 10 petites verrines**

**- 2** [**betteraves**](http://recettes.de/betteraves) **crues (440 g)**  
**- 1 oignon**  
**- 3 petites tomates (375 g)**  
**- 1 tablette de bouillon de bœuf  
- ¾ de litre d'eau**  
**- 1 tranche de lard fumé (100 g)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 100 g de crème fleurette**  
**- le jus d'un ½ citron**  
  
Éplucher et émincer l'oignon.  
Éplucher les betteraves et les couper en dés.  
Laver les tomates et les couper en quatre.  
Faire revenir l'oignon dans un filet d'huile chaude avec la tranche de lard jusqu'à ce qu'elle colore légèrement.  
Ajouter l'eau et la tablette de bouillon et porter à ébullition.  
Ajouter les dés de betteraves et les tomates.  
Saler et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les betteraves soient tendres : Il a fallu une heure pour moi.  
Retirer le lard (je l'ai réservé pour un autre plat).  
Mixer les légumes en ajoutant le bouillon peu à peu (je n'ai pas tout mis).  
Passer le coulis au tamis pour éliminer les graines et les peaux des tomates.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Battre la crème avec le jus de citron. Saler et poivrer.  
Vous pouvez servir le coulis chaud, surmonté d'un peu de crème ou comme moi, froid en verrines avec un toupet de crème au citron et une feuille de persil.