

# Spaghettis à la betterave

**Pour une personne** : 1 grosse betterave cuite – 250g de spaghettis complet cuits – 10cl de crème liquide – Sel/Poivre

Faites cuire vos spaghettis comme vous avez l'habitude. Huilez légèrement et réservez.

Dans une sauteuse, huilez légèrement et faites revenir votre betterave coupez en batonnets.

Ajoutez la crème. Salez, poivrez.

Ajoutez les spaghettis et bien mélangez. Laissez infusé à couvert sur feu très doux pendant 5min.

Servir aussitôt dans une assiette chaude.