




Bouillon de betteraves rouges aux tortellinis

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 oignon (émincé)
2 carottes (en morceaux)
2 betteraves (épluchées et coupées en dés)
2 tiges de céleri (coupées en tronçons)
1 tige de poireau (en rondelles)
2 pièces de bouillon de poule
1 feuille de laurier
2 brins de thym
500 grammes de tortellinis (prêts à l'emploi)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Remplissez une casserole de 1,5 litre d'eau et ajoutez l'oignon, les carottes, les betteraves rouges, le céleri, les poireaux, les cubes de bouillon de poule, le laurier et le thym. Salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux pendant 60 minutes et filtrez le bouillon. Vous pouvez jeter les légumes.
- 2.** Faites cuire les tortellinis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Servez-les dans 6 assiettes et arrosez-les de bouillon de betteraves.