

## PÂTES AUX BETTERAVES RÂPÉES

*Apportant une touche personnelle au traditionnel plat de pâtes, les betteraves ajoutent à la fois couleur et saveur uniques à vos pâtes préférées.*

### INGRÉDIENTS :

1 c. à table graines de pavot

1 ½ c. à table beurre non salé

2 betteraves de moyen ou gros format, pelées et râpées dans un robot culinaire

Sel et poivre au goût

½ c. à thé vinaigre balsamique

2 tasses pâtes

Parmigiano reggiano fraîchement râpé

Ciboulette ciselée en garniture

### MÉTHODE :

Dans une grande casserole épaisse, faites griller les graines de pavot à feu moyen-élevé et en brassant jusqu'à ce qu'elles dégagent un léger arôme de noisette, pendant environ 1 à 2 minutes. Transférez ensuite dans un petit bol. Ajoutez 1 ½ c. à table de beurre dans la casserole et cuire à feu modéré jusqu'à ce qu'il commence à dorer, pendant environ 4 à 5 minutes. Incorporez les betteraves râpées et assaisonnez de sel et de poivre. Réduire le feu à doux, couvrir et cuire jusqu'à ce que les betteraves soient tendres, pendant environ 8 minutes. Une fois cuites, ajoutez le vinaigre balsamique et mélangez bien le tout.

Pendant ce temps, cuire les pâtes. Égouttez-les et mélangez-les avec les betteraves. Séparez dans deux bols et parsemez le tout de parmigiano reggiano, de graines de pavot et de ciboulette.

**SÉLECTION DE VIN :**  
**MALBEC SOUPLE ET AU FRUIT AFFIRMÉ.**

