

COUPE DU MONDE 2018 - RUSSIE

BORTSCH CLASSIQUE

Ingrédients (pour 8 personnes)

400 g de poitrine de boeuf
400 g de poitrine de porc
120 g d'oignons
300 g de pommes de terre
300 g de betterave crue
(1 grosse betterave)
120 g de carottes
250 g de chou
Concentré de tomate ou 2
tomates fraîches épluchées
1 à 2 c. à s. d'huile végétale
Aneth et persil
Feuilles de laurier
Jus de citron
Crème fraîche
Ail
Sel, sucre, poivre

Préparation:

Couper la viande en petits morceaux.

Mettre les morceaux de viande dans l'eau frémissante, maintenir ensuite à ébullition et cuire pendant 15 minutes dans la marmite.

Couper les carottes et les pommes de terre en petits morceaux puis le chou, la betterave et l'oignon en fines lamelles.

Ajouter les carottes et les pommes de terre à la viande.

Puis ajouter le chou et une partie des herbes.

Assaisonner et cuire pendant environ 15 minutes.

Ajouter la cuillère à soupe de sucre et le jus de citron.

Faire revenir à la poêle l'oignon avec l'huile puis ajouter les betteraves.

Ajouter ce mélange au contenu de la marmite.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter au choix la feuille de laurier, le concentré de tomate ou les tomates fraîches.

Relever avec de l'ail.

Laisser ensuite reposer le tout pendant 15 à 20 minutes.

Servir dans une assiette avec une cuillère de crème fraîche et le reste des herbes hachées.

Astuce:

La betterave est cuite à la poêle séparément. Elle est ajoutée tout à la fin à la marmite avec la viande, après le jus de citron.

Ce détail est très important pour conserver la couleur rouge qui rend cette soupe si appétissante.

