

# 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.

