

Mange ta soupe et tais-toi !



Dimanche 9 octobre 2016 à 17 h 30

Chapelle Saint-Roch, 14 rue Claude Bassot à Saint-Dié

Borchtch/Борщ

(Soupe à la betterave)

Cette soupe est d'origine ukrainienne.

*Pour lui donner une note piquante,
écrasez-y deux gousses d'ail en fin de cuisson.*

Ingrédients pour 6 personnes

2,5 l d'eau
500 g de viande de bœuf de pot-au-feu
250 g de chou blanc
1 pomme de terre (environ 130 g)
2 betteraves (environ 250 g)
1 carotte
1 oignon
1 c. à s. d'huile de tournesol
1 c. à s. de crème fraîche par assiette
sel et poivre



Recette transmise par Evgenia Bussi

Préparation

Dans une grande casserole remplie d'eau froide salée, plongez la viande et faites-la cuire sur feu doux pendant 30 minutes. Écumez de temps à autre. Une fois cuite, égouttez la viande et réservez le bouillon.

Préparez le chou en enlevant les premières feuilles.

Plongez dans le bouillon, réservé au chaud, le chou blanc taillé en fines lamelles ainsi que les pommes de terre épluchées et coupées en petits dés. Laissez cuire 25 minutes sur feu doux.

Pendant ce temps, préparez les autres légumes. Dans une poêle, mettez un peu d'huile de tournesol.

Faites revenir l'oignon émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide, ajoutez alors la carotte et les betteraves râpées. Laissez rissoler le tout, pendant 6 à 8 minutes, sur feu doux. Versez ensuite ces légumes dans la casserole où le chou et les pommes de terre sont en train de cuire, salez. Laissez cuire sur feu doux à couvert, durant 30 minutes environ. Goûtez de temps en temps pour vérifier la cuisson.

Servez la soupe avec une cuillerée à soupe de crème fraîche.



Le borchtch d'Evgenia Bussi