



PLAT PRINCIPAL

BORSCHTSCH



★★★★★ (118)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

300 g de pommes de terre à chair ferme, épluchées

300 g de chou blanc

2 l de bouillon de légumes

300 g de betteraves rouges

100 g de carottes

2 cs d'huile de colza

1 oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées
sel

3 cs de vinaigre de cidre

1 cc de sucre

2-3 piments, moulus
pincées

Pour le dressage

crème aigre

aneth
fraîche

PRÉPARATION

- 1 Couper les pommes de terre en dés d'environ 1,5 cm. Emincer le chou très finement. Verser le bouillon dans une casserole et porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre et le chou, puis cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient à moitié cuites.
- 2 Entre-temps, râper les betteraves et les carottes à l'aide d'une râpe à bircher. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir les betteraves, les carottes, les oignons et l'ail, puis saler.
- 3 Ajouter ensuite ces légumes, le vinaigre de cidre et le sucre au bouillon de légumes. Laisser mijoter le potage pendant 10 minutes supplémentaires, puis assaisonner avec du sel et du piment.
- 4 Au moment de servir le bortsch, décorer avec un peu de crème aigre et d'aneth.