PLAT PRINCIPAL

BORSCHTSCH

★★★★☆ (122)

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 pincées piments, moulus

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.