




















# RECETTE

## Borchtch (soupe de betterave)



### INGRÉDIENTS

 Boeuf (gîte) :	500 g
 Pommes de terre :	4
 Chou blanc :	1/2
 Betteraves :	2
 Carottes :	4
 Tomates :	2
 Oignon :	1
 Vinaigre :	1 cuillère à soupe
 Bouillon :	1 cube
 Sel, poivre, huile, laurier	
 Crème fraîche :	4 cuillères à soupe

### PRÉPARATION

-  Mettre dans une cocotte 1 L d'eau et la viande coupée en dés réguliers. Porter à ébullition et laisser cuire 15 min. à feu doux,
-  Ajouter le chou coupé grossièrement, puis après 5 min., les pommes de terre coupées en morceaux. Laisser cuire 15 min. à feu moyen,
-  Faire dorer dans l'huile l'oignon haché et les carottes coupées en rondelles. Réserver,
-  Dans la même poêle, mettre les betteraves coupées en cubes, les tomates en quartier, le vinaigre et le cube de bouillon. Faire cuire 5 min. en ajoutant un peu d'eau,
-  Mettre tous les légumes dans la cocotte,
-  Saler, poivrer, ajouter une feuille de laurier,
-  Faire cuire 10 min. à feu doux,
-  Laisser reposer 20 min. au moins, puis réchauffer et servir avec de la crème fraîche.

### VARIANTES

-  À la place du boeuf, on peut mettre des saucisses : coupées en rondelles, revenues à la poêle et ajoutées au dernier moment à la soupe.
-  On peut remplacer le boeuf par du mouton et ajouter des haricots blancs à la recette : dans ce cas, les faire cuire à part, la veille et les ajouter en même temps que les betteraves.

CRÉDITS : La cuisine Slave - Éd. SAEP