








RECETTE

Kholodnik (soupe froide de betterave)

INGRÉDIENTS

 Concombre :	1
 Oeufs :	2-3
 Aneth, ciboulette	
 Betterave :	800 g
 Crème fraîche	
 Vinaigre blanc :	1 à 2 cs
 Sel	

PRÉPARATION

-  Faire cuire les betteraves (à l'eau ou au four),
-  Peler les betteraves et les couper en lanières,
-  Faire bouillir 3 L d'eau et y ajouter les betteraves, le vinaigre et le sel à votre goût,
-  Laisser refroidir au frigo,
-  Faire cuire les oeufs durs,
-  Disposer 1/2 oeuf dur, du concombre coupé en lanières, de la ciboulette et de l'aneth dans chaque assiette,
-  Recouvrir de soupe bien glacée et ajouter de la crème et du poivre à votre goût.

VARIANTES

On peut remplacer le concombre par de l'oseille par exemple (500 g) qui apporte également une note fraîche : il faut alors la faire cuire dans l'eau de la soupe 15 minutes avant d'y ajouter le reste des ingrédients.

Dans ce cas, préférez le persil à l'aneth et n'utilisez pas de vinaigre.

On peut remplacer la crème fraîche par du yaourt pour une recette plus légère.

CRÉDITS : Elena (<http://artdescocottes.com/a-la-lutte-contre-la-chaueur/>) et la cuisine Slave ed. SAEP.