



LE RECETTE DU BORTSCH

Il vous faut pour un potage de 8/10 personnes :

1 kg de viande : 500 g de plat de côte ou viande type pot au feu (avec un os), 500 g de steak
 2,5 litre d'eau
 250 gr de betteraves rouges cuites
 300 gr de pommes de terre (3)
 500 gr de chou blanc
 3 tomates
 3 carottes
 2 oignons
 2 branches de céleri
 2 cuillères à soupe de concentré de tomate (une petite boîte)
 1 pincée de sucre
 2 gousses d'ail
 laurier, sel, bouquet garni, aneth, persil, huile

Mettre la viande dans 2,5 litre d'eau froide non salée (le plat de côte cuit en entier, le steak sera coupé en fines lamelles). Porter doucement à ébullition, écumer régulièrement. Laisser cuire au moins une heure/une heure et demi. Si on veut dégraisser le bouillon (car le plat de côte est une viande assez grasse), on peut faire cuire la viande la veille et dégraisser le bouillon le lendemain.

Dans une grande poêle, couper très fin (ou râper) betteraves, oignons, carottes, ajouter de l'huile, puis une pincée de sucre, et une petite boîte de concentré de tomates (diluée dans un peu d'eau). Faire mijoter sous couvercle.

Couper en fines lamelles le chou et les branches de céleri. Les mettre dans la préparation eau+viande bouillante avec le bouquet garni. Ajouter les tomates fraîches pelées coupées en petits morceaux (pour cela, les mettre 2 minutes dans de l'eau bouillante -ou le bouillon- les retirer, et la peau se décolle très facilement !). Ajouter les autres légumes mijotés. Rectifier l'assaisonnement (sel + poivre). Laisser cuire à feu doux une demi heure.

20 minutes avant la fin de cuisson, éplucher et couper les pommes de terre en morceaux, les ajouter au bortsch.

1/4 h avant d'enlever le potage du feu, préparer un roux : dans une petite casserole, faire fondre une cuillerée à soupe de beurre, puis ajouter 1 ou 2 cuillerées à soupe de farine et mouiller peu à peu avec le bouillon du bortsch. Quand le mélange est lisse et assez épais, verser le tout dans le bouillon et remuer. Laisser mijoter.

En fin de cuisson, ajouter l'ail écrasé et l'aneth et le persil.

Déguster avec de la crème fraîche qu'on ajoute dans l'assiette au moment de servir.

Le bortsch est un plat simple, très savoureux, qui peut se réchauffer. Il n'en sera que meilleur.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

MES NOTES PERSONNELLES

