

LES RECETTES DE NOS VILLES AMIES

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour le bouillon de bœuf :

- 2,5 litre d'eau froide
- 500 g de macreuse de bœuf
- 1 os à moelle
- 1 bouquet garni (1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de persil)
- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 tomates
- Sel

Pour le potage :

- 500 g de betteraves
- 1 navet
- 1 céleri rave
- 2 pommes de terre
- 2 tomates
- 200 g de chou
- 2 poireaux
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- ½ cuillère à café de sucre



Le Bortsch

Préparation :

Du bouillon de bœuf :

- Épluchez les carottes et les tomates (après les avoir ébouillantées afin que la peau s'enlève plus facilement).
- Découpez les légumes en morceaux. Coupez les oignons en 4.
- Versez l'eau dans une marmite et y ajouter le bœuf, l'os à moelle et portez à ébullition. Écumez.
- Une fois à ébullition, ajoutez les légumes, les oignons et le bouquet garni. Salez.
- Laissez cuire environ 1 h 30 jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Du potage :

- Pelez les tomates (après les avoir ébouillantées afin que la peau s'enlève plus facilement). Coupez-les en deux.
- Épluchez les betteraves, le navet et le céleri rave puis coupez-les en petits morceaux.

- Écrasez l'ail et faites le revenir quelques instants dans un grand poêlon avec le beurre. Ajoutez-y les betteraves, le céleri, le navet, les tomates, le vinaigre et le sucre.
- Mouillez de bouillon de bœuf, couvrez et laissez mijoter 1 heure.
- Dans le reste du bouillon de bœuf porté à ébullition, ajoutez le chou et les pommes de terre. Laissez cuire à découvert jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Ajoutez le mélange bouillon, pomme de terre, chou à la soupe de betterave.
- Ajoutez la viande de bœuf en petits morceaux. Poivrez selon votre goût. Continuez la cuisson environ 30 minutes à feu moyen.
- Servez avec de la crème épaisse additionnée d'un peu de jus de citron.