



Soupes chaudes Bortsch à la crème aigre



55 min 15 min 40 min 0 411

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation

- 1 Eplucher et couper grossièrement les oignons et l'ail. Les faire revenir dans le beurre.
- Eplucher et laver les betteraves, les carottes, le célerirave et les pommes de terre. Les détailler en tronçons.
- 3 Les faire suer 3 minutes avec l'ail et les oignons.
- Y verser le bouillon de bœuf et faire mijoter 40 minutes environ jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres.
- 5 Assaisonner avec le jus de citron, le sel et le poivre.

Étape 2

Dressage

Servir le bortsch saupoudré de persil plat ciselé et décoré d'une cuillère à soupe de la crème aigre.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 litre(s) Bouillon de bœuf
- 3 Betterave rouge crue
- 6 Pomme(s) de terre
- 3 Carotte(s)
- 0.5 **Céleri-Rave**
- 2 Oignon(s) nouveau(x)
- 2 Gousse(s) d'ail
- 1 c. à soupe Beurre
- 1 Sel
- 1 Poivre
- 1 c. à soupe Jus de citron
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 1 pot(s) **Crème fraîche épaisse**