



Soupes chaudes

Bortsch à la crème aigre



55 min 15 min 40 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

411

CALORIES

Étape 1

Préparation

- 1 Eplucher et couper grossièrement les oignons et l'ail. Les faire revenir dans le beurre.
- 2 Eplucher et laver les betteraves, les carottes, le céleri-rave et les pommes de terre. Les détailler en tronçons.
- 3 Les faire suer 3 minutes avec l'ail et les oignons.
- 4 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

- 1 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**