

La soupe de l'assemblée générale 2017 du P2R

La plupart des recettes de bortsch russe se font avec de la viande de boeuf. Ne voulant pas faire une soupe à la viande en égard à des coopérateurs végétariens, j'ai finalement trouvé cette recette qui a eu un net succès, vu que les 20 l étaient consommés. Bon appetit !

Judith Ammann

Bortsch végétarien (soupe aux betteraves rouges)

Ingrédients pour 4 personnes

1/2 l de bouillon de légumes
600 g de betteraves rouges
3 à 4 pommes de terre farineuses
2 cuillères à soupe de jus de citron
100 g d'oignon
1 branche de céleri (on pourrait aussi mettre 1 petit céleri boule, le céleri en branche n'est pas très local à cette saison)
1/4 de chou blanc
2 gousses d'ail
20 g beurre de cuisine
sel et poivre
1 bouquet de persil
200 g crème acidulée

Préparation

Epluchez les betteraves et les pommes de terre et coupez les en petits dés.
Émincez très finement l'ail, les oignons, le céleri et le chou blanc.
Faites fondre le beurre et faites suer les oignons et l'ail.
Ajouter tous les autres légumes, le jus de citron et le bouillon.
Salez et poivrez.
Faites cuire à petit feu assez longtemps.

La soupe a mijotée pendant toute la durée de l'AG (environ 2h). Elle était juste parfaite.
Servez la en ajoutant dans chaque bol une grande cuillère à soupe de crème acidulée et une pincée de persil haché.