

Bortsch – Soupe aux betteraves rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- 2 litres de bouillon de poule
- 1 grosse betterave rouge crue
- 3 tomates (ébouillantées et épluchées)
- 1 oignons
- 1 poivron rouge (ébouillanté et éventuellement épluché)
- 3 carottes
- 2 branches de céleri (en option)
- 50 g de beurre
- Sel
- Poivre
- 3 pommes de terre
- 1 citron
- 3 c soupe de crème fraîche

Recette:

- Nettoyez les légumes, coupez-les en morceaux et faites-les étuver dans le beurre.
- Mouillez de bouillon, ajoutez du sel et une pincée de sucre ; laissez cuire pendant 1 heure environ.
- A mi-cuisson, ajoutez les pommes de terres épluchées et coupées en morceaux. Ensuite, passez le potage au mixer.
- Acidulez le potage avec le jus de citron et liez avec la crème fraîche.