

POTAGE DE RACINES ROUGES (BETTERAVES ROUGES) « BORTSCH à la Marie-Claire »

EXCELLENTE RECETTE APPRECIEE DE TOUS !!



2 oignons émincés grossièrement
1 gousse d'ail pressée
1 pomme de terre coupée en petits carrés
¼ - ½ petit chou vert compé en fines lamelles
beurre à rôtir
4 betteraves moyennes **cuites**, coupées en petits morceaux
4-5 c. à soupe de vinaigre
1 feuille de laurier
1 l d'eau chaude
2 cubes de bouillons de bœuf (2 portions pour 5 dl)
poivre du moulin – sel

éventuellement encore 5 dl d'eau si trop épais + 1 cube bouillon
un peu de crème (facultatif)

Préparation

1. Faire suer l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter le chou émincé et la pommes de terre, étuver un instant. Ajouter les betteraves coupées. Ajouter le vinaigre, la feuille de laurier. Mouiller avec le bouillon. Porter à ébullition. Mijoter 20-25 minutes à couvert
2. Réduire en purée avec le Bamix, et corriger l'assaisonnement si nécessaire. (rajouter éventuellement 5 dl d'eau si consistance trop épaisse + 1 cube de bouillon).

Ce potage peut se préparer à l'avance. Le verser chaud dans des bocaux que l'on refermera rapidement et laissera refroidir à température ambiante puis on les conservera au frigo.

Potage délicieux et pratique, puisqu'on peut en faire une bonne quantité et la conserver au frigo une bonne semaine.

Servir sur assiette à soupe blanche ou bol et ajouter un peu de crème pour le décor final.