



Bortsch

Soupe de betterave



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

250 g de paleron de bœuf

2 betteraves rouges cuites

250 g de poitrine de porc

1 botte d'aneth

1 chou blanc

3 tomates

2 oignons

2 carottes

Coupez la viande en morceaux de 50g environ.

Mettez les morceaux dans une grande casserole et couvrez d'eau.

Portez à ébullition et écumez

Puis baissez le feu et cuisez pendant 1 heure environ.

Une fois cuite, coupez la viande en dés et remettez la dans le bouillon.

Emincez les oignons, et coupez les carottes et le chou en julienne.

Concassez les tomates

Rajoutez les légumes au bouillon et cuisez le tout pendant 25 minutes.

Ajoutez la betterave coupée en julienne.

Au moment de servir, parsemez d'aneth hâchée, et de crème fraîche.

