Bortsch de betterave au bœuf

La soupe d'Europe de l'Est à la betterave, au chou et au bœuf, d'un rouge profond. Une cuillère de crème fraîche adoucit son acidité.

6 personnes	20 min préparation	50 min cuisson	70 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de bœuf à braiser en dés
- 400 g de betteraves crues
- 200 g de chou blanc
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1000 ml d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à café de sel
- 4 c. à soupe de crème fraîche

Préparation

1. Éplucher les betteraves et les carottes puis les couper en bâtonnets.
2. Hacher l'oignon dans le bol.
   4 sec / vitesse 5
3. Ajouter le bœuf, le concentré et l'eau, cuire.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Ajouter betteraves, carottes, chou émincé et sel.
   25 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter le jus de citron et servir avec la crème fraîche.

Le conseil de Tiha
Le citron en fin de cuisson fixe la belle couleur rouge de la betterave, ne l'oublie pas.

Conservation : 4 jours au réfrigérateur, encore meilleur le lendemain.