Bortsch

> Sources : http://lesagapes.canalblog.com/archives/2010/09/29/19439864.html

Pour 8 personnes *(j'ai divisé les proportions par 2... à peu près.)*

Préparation 20 min, cuisson 4h *(2 c'est déjà pas mal...)*

Ingrédients :

- 1,5kg de macreuse de bœuf en cubes *(moi j'avais de la viande pour pot-au-feu, plate-côte et gîte je crois)*
- 500g de lard fumé en lardons *(j'en ai mis 2x moins...)*
- 4 carottes
- 4 poireaux *(pas mis...)*
- 1 cœur de chou vert *(pas mis...)*
- 1 kg de betteraves crues
- 1 gros oignon
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 2 cuillerées à soupe de sucre
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
- crème fraiche
- aneth ciselée
- sel, poivre

Préparez les légumes : épluchez les carottes *(pas fait, juste brossées)* et betteraves, coupez les en frites très fines (ou utilisez une râpe très grosse). Enlevez le vert et la racine des poireaux, coupez les en tronçons, lavez-les à grande eau. Epluchez et émincez l'oignon. Lavez et coupez le chou en petits quartiers.

Mettre les morceaux de betteraves à macérer 1h dans le mélange sucre-vinaigre.

Pendant ce temps, déposez la viande et les lardons dans le fond d'une grande cocotte, couvrez avec 3 litres d'eau (*1,75 pour moi*) et portez à ébullition. Ecumez au fur et à mesure (*pas vraiment fait...*)

Ajoutez les légumes, l'oignon et le bouquet garni et laissez cuire 4 heures à feu très doux (*2 pour moi*). Quand la betterave aura bien macéré (*c'est à dire au bout d'1 heure de macération*) ajoutez-la.

Salez et poivrez à mi-cuisson.

Servez chaud, accompagné de crème fraiche et saupoudré d'aneth frais.

Revision #1
Created 2023-11-18 21:48:59 UTC by Guigui
Updated 2023-11-18 21:50:21 UTC by Guigui