Groupe SOS Seniors Reconnu d'utilité publique

Concours de soupe

Ehpad les Érables – Yutz



Ingrédients :

BORTSCH

- 150 gr de lard fumé
- 2 grosses betteraves rouges crues
- 200 gr de chou pommé blanc
- 1 à 2 carottes
- 1 à 2 oignons
- 2 tomates
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1cuillère à soupe de vinaigre rouge
- 1,5 l de bouillon de viande
- 10 cl de crème fraiche liquide
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 2 gousse d'ail
- Beurre
- Sel
- 1 bouquet d'aneth
- 1 bouquet de persil
- 2 cuillères à soupe de saindoux

Accompagnement :

Crème de betterave avec son petit chou gratine

- Jus de betteraves
- Crème fraiche liquide
- 125 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 1/4 l d'eau
- 4 œufs

- Mettre le bouillon à réchauffer. Pendant ce temps, éplucher et hacher le chou. Ajouter les lardons et porter à ébullition. Verser le hachis de chou dans le bouillon. Laisser cuire 10 à 15 minutes.
- Couper les betteraves en deux, puis en bâtonnets. Faire fondre du beurre dans la casserole. Lorsqu'il est chaud, verser les betteraves. Faire revenir quelques instants à couvert, ajouter sucre, vinaigre et laisser confire.

- Éplucher oignons, tomates et carottes. Hacher en très petits dés. Poêler les légumes à part, une dizaine de minutes dans du beurre chaud, puis verser dans les betteraves confites. Arroser de bouillon, saler éventuellement. Laisser cuire 15 minutes.
- Éplucher l'ail. Écraser 1 gousse dans un mortier avec du saindoux (**beurre pour nous**), jusqu'à obtenir une pâte. Ajouter dans le Bortsch au bout de 10 minutes et achever de cuire.

Notre touche perso :

Nous avons remplacé le pain de seigle par des choux gratinés au fromage râpé et nous avons ajouté de la crème, mélangée à de la betterave pour obtenir une couleur rose. Nous avons aussi ajouté des oignons frits pour un peu de croquant.






















