

Le Bortsch, le clin d'œil culinaire à la Russie pour la Coupe du Monde

A l'occasion de la **Coupe du Monde de football** qui se déroule en **Russie** cette année, voici une recette de **Bortsch**.

Très populaire en Russie, ce potage très consistant se savoure aussi bien en été qu'en hiver ! Soucieuse de votre bien-être, **Valérie** du blog [Marciatack](#) vous le propose ici dans sa version polonaise, un peu moins consistant et plus léger, la digestion n'en sera que plus facile ☐ Très simple et rapide à préparer, ce bouillon de **betterave** sera délicieux à consommer avec des [gressins aux olives](#) ☐

- 4 pers.
- 15 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- [Huile d'olive Bio Tramier](#)

Préparation

Prévoyez d'attaquer la recette la veille pour permettre à la **soupe** d'exhaler toutes ses saveurs.

Coupez une **betterave** en cubes.

Versez l'eau bouillante dessus et ajoutez 2 càs de vinaigre blanc, 1 feuille de laurier et 1 càc de sel.

Couvrir et laissez reposer une nuit.

Le lendemain, coupez en cubes 2 **betteraves** et déposez-les dans une casserole

Ajoutez 1 litre de bouillon de légumes, 2 gousses d'ail écrasées, la moitié du persil et de l'aneth hachés.

Laissez cuire 10 minutes puis ajoutez la préparation de la veille.

Faites bouillir, rectifiez l'assaisonnement et passez la préparation au chinois pour récupérer le **bortsch**.

Ajoutez le jus de **betterave** du sachet, mélangez.

Servez le **bortsch** en assiette, ajoutez un filet d'**huile d'olive bio Tramier**, et parsemez du restant de persil frais.

Astuce :

Le goût doit être doux mais un peu acide, si ce n'est pas acide, vous pouvez ajouter un peu de jus de citron.

Pour en faire un plat complet, vous pouvez ajouter dans chaque assiette une moitié d'oeuf dur au moment de servir.

Au cas où vous craquez pour les recettes de soupe, vous ne résisterez pas à cette délicieuse et rafraichissante **soupe estivale** pour son côté fruité et très gourmand ☐

Nos idées de recettes pour les apéros Coupe du Monde

Briouates, bricks au poulet et olives

Mini pizza aux poivrons et olives Bio

Samoussas végétariens aux légumes et olives vertes

Verrines provençales et olives apéro à la provençale

Pizza soleil aux olives noires