Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Borchtch

Ingrédients

Pour le bouillon jaune:, 700g de boeuf qualité bouilli, 25cl d'eau, 1 oignon, 1 blanc de poireau, 2 carottes, 1 persil tubéreux (racine de persil), 1/2 céleri rave, , Pour le borchtch:, 4 grains de poivre, 3 grosses betteraves rouges ou 5 petites (cuites), 2 feuilles de laurier, 1 oignon, 200g de boeuf tache noire, 1 càs de farine, 1 càs de beurre, 1/4 botte de persil plat, 1/2 bouquet d'aneth frais, 1/2 pot de crème épaisse, 1/2 citron, ,

Préparation

Préparation du bouillon jaune:
Porter l'eau à ébullition avec la viande. Ecumer régulièrement.
Retirer la viande et la rincer avec un peu de bouillon pour en retirer l'écume. Déposer dans un faitout et couvrir du bouillon filtré. Saler.
Peler et couper les légumes et en faire revenir la moitié dans le beurre. Laisser colorer et ajouter l'autre moitié.
Ajouter les légumes avec la viande et laisser cuire 3-4 heures à feu doux.
Rectifier l'assaisonnement.
Si on veut un bouillon dégraissé, on le laisse refroidir et on retire la graisse durcie sur le dessus.
Pour le borchtch:
Couper les betteraves en deux, puis en tranches. Couper la viande de boeuf en dés. Hacher l'aneth et le persil plat.
Ajouter les betteraves cuites dans le bouillon et laisser cuire une heure
Mélanger la farine avec le beurre fondu et mouiller d'un peu de bouillon. Incorporer dans le borchtch bouillant.
20 minutes avant de servir, ajouter des dés de viande de boeuf tâche noire. Servir dans des assiettes creuses très chaudes. Verser la crème épaisse mélangée avec quelques gouttes de jus de citron dans des bols et parsemer de quelques herbes fraîches.

Notes :