

## SOUPE DE BETTERAVE ROUGE "BARSZCZ CZERWONY"

### recette de ma Grand-Mère

#### **Ingrédients:**

2-3 grosses betteraves crues

2 longues carottes

1 branche de céleri ou un morceau de céleri

1 poireau

1 gros oignon

2 caïeux d'ail

50 g de beurre

1,5-1,7 l de bouillon de volaille

sel, poivre, un peu de marjolaine et 2 grains de piment de Jamaïque (facultatif)

2 c. s. de vinaigre

Crème fraîche : 15 cl (facultatif)

#### 1. Peler les légumes.

Émincez le poireau, les carottes, l'oignon, le céleri. Coupez les betteraves en quatre. Hachez l'ail. Faire suer les légumes (sauf les morceaux de betteraves) dans le beurre jusqu'à transparence, puis ajoutez l'ail.

Laissez mijoter 5 minutes tout en remuant.

#### 2. Portez le bouillon de volaille à ébullition et le verser sur les légumes, ajoutez les morceaux de betteraves, assaisonnez.

Couvrir et laisser cuire à petit feu durant 1 heure. A mi- cuisson sortez vos morceaux de betteraves et les passez à la râpe à légumes, puis vous remettez vos betteraves dans la soupe.

Rajoutez le vinaigre. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire avec sel, poivre.

Passez la soupe au tamis pour ne récupérer que le bouillon (personnellement j'aime manger le Barszcz avec les morceaux de légumes) !

#### 3. Versez la soupe dans des assiettes.

- Brassez la crème fraîche et déposez une ou deux cuil. à soupe dans les assiettes. (facultatif)

#### Variantes :

\*Trente minutes environ avant la fin de la cuisson, ajoutez à la soupe un demi-chou vert ou frisé et deux ou trois pommes de terre coupées en dés.

\* Liez la soupe avec deux ou trois cuillerées à café de farine diluée dans du lait, si vous aimez une soupe très épaisse.

\*En début de cuisson, vous pouvez ajouter de la viande pour pot au feu ou un morceau de poitrine de porc (que vous coupez en petits morceaux une fois cuite et que vous ajoutez dans votre assiette de soupe).

\*Vous pouvez aussi déguster le Barszcz avec des kluski ou des cannellonis