BORTSCH

Par Olga, adhérente du Breil

INGRÉDIENTS

Pour la viande

- **250g** Paleron de bœuf
- **250g** de poitrine de porc

Pour la garniture

- **1** Chou blanc
- **3** tomates
- **2** oignons
- **2** carottes
- **2** betteraves rouges cuites
- **1** botte d'aneth

PREPARATION

A SERVIR AVEC DE LA CRÈME FRAÎCHE

Pour la viande

- **Couper** la viande en morceaux de 50g environ, mettre dans une grande casserole et mouiller à hauteur
- **Porter** à ébullition, écumer, baisser le feu et cuire pendant 1 heure environ
- **Couper** la viande cuite en dés et la remettre dans le bouillon

Pour la garniture

- **Émincer** les oignons, couper les carottes et le chou en julienne (petits carrés)
- **Monder et concasser** les tomates, les rajouter au bouillon et cuire pendant 25 minutes
- **Ajouter** la bettrave coupée en julienne
- **Hacher** l'aneth et la mettre sur le dessus au moment de l'envoi