

# Bortsch

Potage chaud de betteraves. Un classique des pays de l'Est.

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 45 min

## Ingrédients

- 250 g de betteraves
- 1 litre de fond blanc
- 13 g de sel de Guérande
- 1 clou de girofle
- 6 graines de poivre blanc
- 1 branche d'étoile de badiane
- 5 amandes
- 3 cl de vinaigre de Xérès
- 30 g de beurre

## Préparation

Cuire pendant 45 minutes 250 g de betteraves crues émincées dans 1 litre de fond blanc avec 13 g de sel de Guérande, 1 clou de girofle, 1 branche d'étoile de badiane et 6 grains de poivre.

Mixer au blender le tout en rajoutant 250 g de betteraves cuites en morceaux, 5 amandes mondées, 3 cl ou 30 g de vinaigre de Xérès et 30 g de beurre.

Passer au chinois si nécessaire.

## Astuce Gastronomique

Déposer dessus une lamelle de foie gras poêlée.

# La mitonnée

Soupe au pain confectionnée avec le bouillon du pot au feu

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients

Le bouillon d'un pot au feu fait la veille,  
Pain plutôt sec,  
300g de beaufort ou autre gruyère très goûteux

## Préparation

Prendre un plat à gratin.  
Napper le fond de la moitié du beaufort râpé.

Disposer dessus le pain coupé en gros morceaux.  
Arroser du bouillon jusqu'à ce que le pain soit recouvert.  
Recouvrir du reste du fromage.

Cuire au four TH 7 pendant environ 30 mn.