



BORTSCH VÉGÉTARIEN

Ingrédients

Légumes :

- Un navet
- Un petit céleri rave
- Un petit chou frisé ou blanc
- Deux betteraves
- Quelques carottes
- Une racine de persil
- Quelques tomates bien mûres
- Deux ou trois gros oignons doux
- Une tête d'ail

Pampushky:

- 20g de levure fraîche
- 225ml d'eau presque chaude
- 400g de farine fleur
- 1cc de sel
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1/2 botte d'herbes, persil, aneth, ou oignons de printemps
- 1 oeuf pour dorer

Aromates:

- Une petite poignée de carvi
- 1cc de cannelle
- 1 petite poignée de grains de poivre
- 1 petite poignée de feuilles de Laurier
- Quelques branches d'aneth
- 1 belle tombée de vinaigre blanc
- Sel selon goût
- Crème fraîche pour servir

Préparation

Commencez par débiter grossièrement vos légumes en commençant par ceux dont le temps de cuisson est le plus long.

Dans une grande casserole pourvue d'un généreux fond d'huile, faire revenir les légumes en les ajoutant graduellement en finissant par les tomates en gros dés et la betterave tranchée en julienne épaisse.



A ce stade, ajouter les épices et les herbes hachées et les faire revenir une ou deux minutes avec la garniture de légumes.

Une fois que le fond de la casserole est légèrement coloré, mouiller et recouvrir d'eau chaude.

Ajouter la tête d'ail entière, puis saler généreusement et laisser mijoter pendant environ une demi heure.

Pendant ce temps, préparer la pâte des pampushky, les brioches salées traditionnellement servies avec le bortsch.

Après avoir fait mousser la levure dans l'eau tiède, mélanger les ingrédients secs et liquides jusqu'à l'obtention d'une pâte agglomérée, puis la pétrir pendant une bonne dizaine de minutes énergiquement jusqu'à l'obtention d'une belle pâte lisse et élastique.

Laisser ensuite reposer une première fois jusqu'à ce que la pâte ait pris un tiers de volume.

Formez ensuite de belles boules lisses en enserrant le pâton entre votre index et votre pouce, par pincement.

Dressage

Servir dans de grands bols ou des assiettes creuses, garnir d'une quenelle de crème fraîche et d'aneth.

Les disposer sans qu'elles ne se touchent dans un plat huilé allant au four, préférablement une cassolette en métal épais ou en émail, puis laisser lever une deuxième fois jusqu'à ce que les boules de pâte se touchent les unes les autres et soient lisses, tendues et rebondies.

Dorer les brioches généreusement avec un oeuf battu, puis les enfourner une vingtaine de minutes à 180° degrés, jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur dorée.

Mélanger les herbes hachées, une gousse d'ail écrasée, une grosse pincée de sel et l'huile, puis verser le mélange sur les brioches sortant du four.

La soupe a eu le temps de mijoter.

Quelques minutes avant de servir, ajouter une généreuse tombée de vinaigre, goûter et rectifier l'assaisonnement.