



Borchtch et hareng sous manteau de fourrure

Borchtch (pour 4 personnes)

- 1 kg de jarret de boeuf
- 1 os à moelle
- 1 oignon émincé
- 1/2 poivron rouge en lamelles
- 1/2 poivron vert en lamelles
- 1 carotte émincée
- 1 betterave crue coupée en lamelles
- 3 c à c de sucre
- 3 branches d'aneth
- 3 feuilles de laurier
- 3 gousses d'ail
- 6 grains de poivre
- Persil plat haché
- 1 sachet mélange pour borchtch
- Crème fraîche
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

1/ Vous aurez fait mijoter pendant 2 heures le jarret et l'os à moelle avec les feuilles de laurier.

Ecumez régulièrement pour avoir un liquide le plus clair possible.

2/ A mi-cuisson, ajoutez le persil plat haché, les branches d'aneth, les grains de poivre et les gousses d'ail. Salez.

3/ Pendant ce temps, dans une poêle, faites dorer l'oignon dans l'huile de tournesol. Lorsqu'il est bien doré, ajoutez les lamelles de poivron et la carotte émincée. Laissez cuire pendant +/- 5 minutes.

4/ Dans un autre ustensile, faites cuire la betterave à l'huile de tournesol. Après 5 minutes, ajoutez le sucre et laissez cuire à nouveau 5 minutes.

5/ Après 2 heures de cuisson, débarrassez la viande et détaillez-la en tranches que vous gardez au chaud dans un peu de borchtch.

6/ Ajoutez tous les légumes au potage.

7/ Au moment de servir, disposez une tranche de viande dans l'assiette, couvrez de potage et terminez avec un filet de crème fraîche, sans mélanger.



Hareng sous manteau de fourrure (pour 4 personnes)

- 4 filets de hareng au vinaigre
- 2 betteraves rouges cuites râpées
- 2 grosses pommes de terre cuites râpées
- 2 carottes cuites râpées
- 1 oignon cuit blanchi en dés
- 4 oeufs durs
- 4 branches d'aneth
- 1,5 litre de mayonnaise
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

- 1/ Faites un mimosa avec les oeufs durs.
- 2/ Découpez les harengs en petits morceaux et poivrez-les.
- 3/ Dans un plat plat (genre à gratin), étalez une couche de pommes de terre râpées et couvrez-la de mayonnaise.
- 4/ Continuez avec une couche de hareng ; ensuite, les oignons ; pour terminer avec les carottes, une couche de betteraves et les oeufs. Couvrez le tout d'une couche de mayonnaise.
- 5/ Répétez l'opération sans le hareng pour obtenir au moins 2 couches.
- 6/ Recouvrez le tout d'une couche de betteraves râpées que vous recouvrez ensuite d'une couche de mayonnaise.
- 7/ Saupoudrez de mimosa et réfrigérez pendant minimum 5 heures avant de servir.
- 8/ Sortez le hareng du frigo, démoulez et saupoudrez d'aneth.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_borchtch-et-hareng-sous-manteau-de-fourrure?id=8175585&emissionId=5931