

# COOK TRAVEL CHALLENGE



# Pour Participer

@SAFRAN\_RP

## 01

### CUISINEZ & DEGUSTEZ

*Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais*

## 02

### PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

*Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez*

@SAFRAN\_RP

## 03

### GAGNEZ UNE BOX

*Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine*



# RUSSKIE PROSTORI

Retrouvez-nous à Saint Petersburg pour souper après la représentation  
du Lac des Cygnes au Bolchoï

**COOK  
TRAVEL  
CHALLENGE**

RUSSKIE PROSTORI vous offre la  
recette du Bortch



RUSSIE

# RUSSKIE

## PROSTORI

Retrouvez-nous à Saint Petersburg pour souper après la représentation  
du Lac des Cygnes au Bolchoï

### Ingrédients :

Morceau de bœuf à l'os (poitrine par ex.) – 300 – 400 gr

Betteraves - 200 g

Chou blanc - 400 g

Pommes de terre - 500 g

Carottes - 150 g

Oignons - 150 g

Pâte de tomate - 2 cuillères à soupe

Sel au goût

Poivre noir moulu - au goût

Huile végétale - pour la friture

Eau - 3 l

Crème fraîche (pour servir) - au goût

Verdure (pour servir) - au goût



Retrouvez-nous à Saint Petersburg pour souper après la représentation du Lac des Cygnes au Bolchoï

### **Recette 1/3 :**

La préparation du bortsch commence par le bouillon.

Nous lavons la viande sous l'eau courante.

Nous la plaçons dans une casserole dans laquelle nous avons préalablement versé 3 litres d'eau froide.

Nous mettons la casserole sur le feu moyen et surveillons attentivement le bouillon - avant de faire bouillir, il est nécessaire d'en retirer la mousse.

Lorsque toute la mousse a été retirée et que le bouillon a bouilli, couvrez la casserole avec un couvercle et faites cuire le bouillon à feu minimum pendant 1,5 à 2 heures.

# RUSSKIE

## PROSTORI

Retrouvez-nous à Saint Petersburg pour souper après la représentation du Lac des Cygnes au Bolchoï

### **Recette 2/3 :**

Pendant que le bouillon cuit, vous devez préparer les légumes - betteraves, carottes et oignons.

Frottez 200 g de betteraves sur une grosse râpe. Frottez 150 g de carottes sur la même râpe.

Coupez deux petits oignons en cubes de taille moyenne. Nous mettons la poêle sur la cuisinière, y versons un peu d'huile. Faites frire les carottes et les oignons à feu moyen pendant 5 à 7 minutes.

Ajouter les betteraves à la poêle. Faites frire les légumes pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez 2 cuillères à soupe de pâte de tomate.

Remuez la pâte de tomates avec les légumes et laissez la poêle sur la cuisinière pendant encore 5 à 7 minutes.

# RUSSKIE

## PROSTORI

Retrouvez-nous à Saint Petersburg pour souper après la représentation du Lac des Cygnes au Bolchoï

### **Recette 2/3 :**

Coupez cinq pommes de terre moyens en cubes et hachez 400 g de chou.

Mettez les pommes de terre, le chou, les betteraves, les carottes, les oignons dans le bouillon fini.

Salez le bortsch au goût, ajouter les grains de poivre noir.

Couvrez avec un couvercle et laissez mijoter le bortsch encore 20 minutes.

Servez avec de la crème fraîche et des herbes.