

# UN BORTSH VÉGÉTALIEN

DU SITE « UNE VÉGÉTARIENNE PRESQUE PARFAITE »

POUR 6 PERSONNES :

**1 GOUSSE D'AIL**  
**1 OIGNON**  
**1 PETIT NAVET LONG**  
**1 PETIT POIREAU**  
**1 CAROTTE**  
**1 BETTERAVE**  
**100G DE CÉLERI-RAVE**  
**1 TOMATE PELÉE AU JUS**  
**1/4 DE CHOU FRISÉ**  
**1 POMME DE TERRE**  
**1 LITRE DE BOUILLON DE LÉGUMES**  
**DE L'HUILE D'OLIVE**  
**DU PERSIL FRAIS (FACULTATIF)**  
**DU SEL ET DU POIVRE**

- **PELEZ TOUS LES LÉGUMES.**
- **CISELEZ L'OIGNON, HACHEZ L'AIL. COUPEZ LA CAROTTE, LE NAVET ET LE POIREAU EN GROS TRONÇONS. DÉTAILLEZ LA BETTERAVE, LE CÉLERI-RAVE, LA TOMATE PELÉE AU JUS, LE CHOU FRISÉ ET LA POMME DE TERRE EN GROS CUBES.**
- **DANS UNE CASSEROLE À FEU MOYEN, VERSEZ UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET FAITES REVENIR DEUX MINUTES L'OIGNON ET L'AIL.**
- **AJOUTEZ ENSUITE LA BETTERAVE, LA CAROTTE, LE CÉLERI-RAVE, LA TOMATE PELÉE AU JUS, LE NAVET ET LE POIREAU.**
- **VERSEZ LE BOUILLON DE LÉGUMES, COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE À FEU DOUX PENDANT UNE DEMI-HEURE.**
- **AJOUTEZ ENSUITE LA POMMES DE TERRE ET LE CHOU-FRISÉ.**
- **PROLONGEZ LA CUISSON D'UNE DEMI-HEURE SUPPLÉMENTAIRE.**
- **RECTIFIEZ L'ASSAISONNEMENT, SAUPOUDREZ DE PERSIL FRAIS FINEMENT CISELÉ ET SERVEZ AUSSITÔT AVEC DU PAIN DE CAMPAGNE.**