

CHLODNIK

ingrédients :

1 kg de betterave rouge précuite

½ litre d'eau

1 cuillerée à soupe d'aneth

2 yaourts nature

Réduire en purée la betterave au mixer. Faites bouillir l'eau, coupez le feu à ébullition et mettez dedans l'aneth, puis laissez infuser environ ¼ d'heure minimum. Mélangez le yaourt à la purée de betterave, puis incorporez l'infusion d'aneth une fois refroidie.

Mettez le tout au réfrigérateur pendant 24 heures. Servir frais.

Recette polonaise d'origine lituanienne, le chlodnik est fait habituellement avec de la crème aigre. Pour des raisons pratiques, j'ai remplacé cet ingrédient par du yaourt.