

BORTSCH ACIDE ET PIROJKI AU HARENG

Rodion Romanovitch Raskolnikov est un jeune homme éduqué, mais sans un sou. Sa pauvreté ne le rend pas humble pour autant, car il considère la grandeur d'un Napoléon à sa portée. Derrière sa fierté russe, il tente de dissimuler son indigence. Voici le dîner dont il pourrait rêver au cours d'une de ses nuits tourmentées par le souvenir de son meurtre : un dîner débordant en apparence de faste russe. Mais comme notre héros, il est pétri d'ambivalence et pour apprécier sa vraie composition, il n'y a qu'une chose à faire : le briser en deux.

Bortsch russe revisité :

1 kilogramme de bœuf
1 os à moelle
200 grammes de carottes
300 grammes de navets
250 grammes de pommes de terre
1 cœur de chou blanc
1 oignon
1 échalote
1 gousse d'ail
1 betterave rouge
sel, poivre

Faire bouillir 2 litres d'eau. Y jeter l'os ainsi que les légumes et la viande coupés finement (sauf la betterave). Saler, poivrer. Laisser cuire dans une cocotte minute pendant 40 minutes jusqu'à entendre le sifflement de la soupape.
Râper la betterave, l'ajouter au pot-au-feu et cuire encore pendant 15 minutes.

Pirojki revisité au hareng :

500 grammes de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
1 oignon haché
250 grammes de hareng
1 cuillère à soupe d'aneth hachée
40 grammes de beurre
5 feuilles de chou

Couper les feuilles de chou en fines lanières. Les faire revenir à la poêle avec 20 grammes de beurre (jusqu'à devenir transparent). Saler, poivrer. Faire revenir le hareng dans 20 grammes de beurre avec les oignons et l'aneth. Ajouter le chou. Etaler la pâte au rouleau, y tailler des ronds de 10 centimètres de diamètre et y déposer la farce. Replier comme des chaussons et écraser les bords à la fourchette pour les souder. Dorer au jaune d'œuf. Cuire au four chaud à 230°C (th. 7) pendant 20 minutes.

Dressage du dîner :

Utiliser une vaisselle en étain à l'éclat passé :

- une soupière pour le bortsch sans crème, acide et écarlate.
- pour agrémenter le bortsch, servir une assiette de pain grillé avec une coupelle de panacée de caviar, des œufs de lump noirs.
- utiliser un long plat pour dresser les pirojki, dorés et appétissants en surface, mais qui, une fois rompus, révèlent une farce au hareng et au chou.