

Trois recettes russes typiques et idéales pour l'été

écrit par Jules Ferry | 22 juillet 2025





Voici trois recettes russes d'été typiques et idéales pour la saison chaude

Salade russe d'été

Une recette légère et colorée avec betterave, carottes nouvelles, pommes acidulées, cornichons et autres légumes croquants. Cette salade est très appréciée en été pour son côté frais et fruité.

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

- 1 betterave de 300 g

- 300 g de carottes nouvelles
- 300 g de pommes acidulées
- 300 g de gros cornichons Malassol (variété de gros cornichons, plus douce)
- 6 branches d'aneth
- 3 c. à s. de vinaigre de cidre
- 2 c. à s. d'huile végétale
- 2 c. à s. de la saumure des cornichons
- sel et poivre



Le principe est simple il faut 4 produits en quantités égales : betteraves, pommes acides, carottes cuites al dente, cornichons molossol.

Puis couper le tout en petits cubes.

Pour l'assaisonnement mettre le vinaigre (de cidre de préférence) un peu d'huile, sel, poivre, et beaucoup d'aneth. Ajouter éventuellement un peu de la saumure des cornichons.

Rajouter de l'aneth juste avant de servir. [Source](#)

Petit truc : avec une grille pour couper les légumes en cubes, c'est un jeu d'enfant, (type Robot Multi-Coupe de chez Mr Ludo). Préparer cette salade économique à l'avance pour que tous les goûts s'associent au mieux.



La soupe Okroshka



C'est une **soupe froide russe** très rafraîchissante, parfaite pour l'été. Elle se compose de légumes frais coupés en petits morceaux (comme oignon, navet, radis), de viande ou poisson froids, le tout servi dans du kvas (boisson fermentée) ou parfois du kéfir. La recette ne nécessite pas de cuisson et se déguste bien fraîche.

Ingrédients de la Recette d'Okroshka :

- 2 pommes de terre (bouillies et refroidies)
- 3 œufs (durs)
- 1 concombre frais
- 5-6 radis
- 200 g de saucisse cuite ou de viande de poulet
- 1/2 bouquet d'aneth frais
- 1 oignon vert
- 500 ml de **Kvass** (boisson fermentée à base de pain de seigle, le kéfir est une excellente alternative).
- 200 ml de crème aigre (Smetana) Alternative : crème fleurette entière (ou épaisse) avec du jus de citron, laissée fermenter à température ambiante
- Sel et poivre selon goût

Instructions :

1. **Préparez les ingrédients** : Coupez les pommes de terre, les œufs, les concombres, les radis et la saucisse en petits cubes (au multi-coupe ou à la

main).

2. **Ajoutez les herbes** : Hachez finement l'aneth et l'oignon vert. Ajoutez-les au mélange.
3. **Mélangez avec le Kvass** : Versez le Kvass sur les légumes et la saucisse, puis incorporez la crème aigre. Bien mélanger jusqu'à homogénéité.
4. **Assaisonnez** : Salez et poivrez au goût, puis mettez la soupe au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de la servir bien froide.

L'Okroshka est un plat qui remonte à l'époque de l'Empire Russe. Le nom « okroshka » vient du verbe russe « kroshit' », qui signifie « émietter » ou « hacher », car tous les ingrédients sont finement coupés.

Cette soupe était très populaire parmi les paysans russes, car elle permettait de profiter des légumes frais de la saison et des restes de viande.

Le Kvass, la boisson souvent utilisée comme base de l'Okroshka, est un héritage direct du Moyen Âge russe. Il était communément préparé dans les monastères et servi non seulement pour son goût acidulé, mais aussi pour ses prétendues vertus médicinales. Utiliser du Kvass pour préparer l'Okroshka était une façon ingénieuse de créer un plat complet qui apportait à la fois des nutriments et un effet rafraîchissant.

Il donne à l'Okroshka une note acidulée rafraîchissante, parfaite pour les chaudes journées d'été. [Source](#)



Pirojki



Les pirojki sont des sortes de petits pâtés en croûte de petite taille, d'origine russes cuits au four ou frits. Ces pirojki peuvent être servis tièdes ou froids, ce qui en fait une préparation pratique et gourmande pour l'été. Ils peuvent être remplis de viande hachée, de pommes de terre, de fromage, de champignons...

Ingédients :

- pâte brisée ou feuilletée
- 250 g de viande hachée

- 1 oignon
- 1 œuf dur
- 1 c. à soupe d'huile
- Sel, poivre

Cette base peut varier selon les garnitures choisies (chou, viande, légumes, œufs, fromage, etc.)

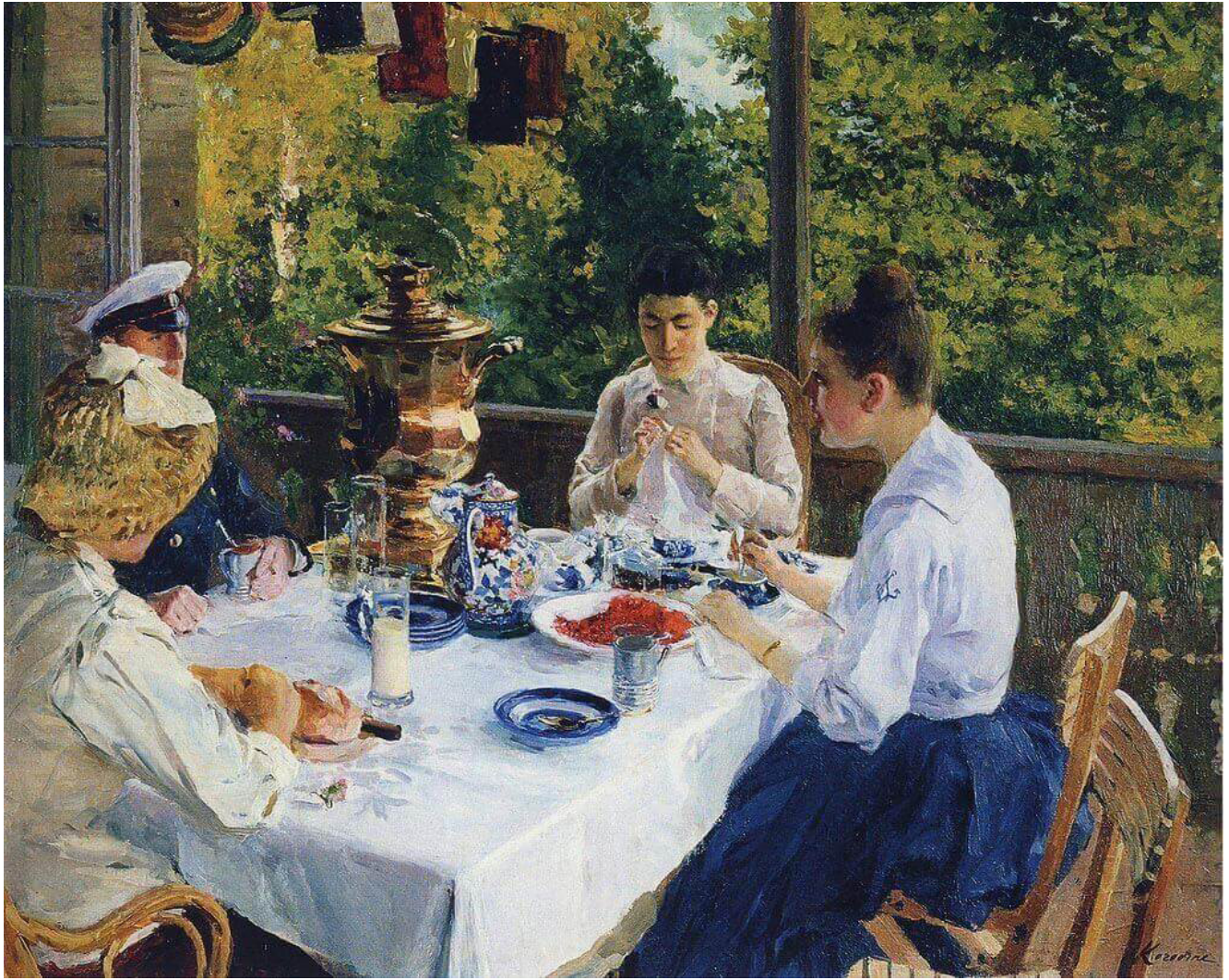
Préparez la farce : Épluchez l'oignon et l'ail et émincez-les finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans un faitout et faites revenir, l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande hachée et faites la saisir 10 minutes. Salez, poivrez et mélangez. Pour avoir une composition homogène mettez la dans le bol du robot et mélangez 5 à 8 minutes en ajoutant le blanc d'œuf, le paprika et le persil haché.

Préparez les pirojki : Étalez la pâte et découpez des ronds avec des emportes pièce (8 cm pour l'apéritif et 12 cm pour faire des entrées). Dans chaque cercle, déposez la farce, repliez en deux et collez les bords avec les doigts.

Préchauffez votre four à 240°C. Déposez les pirojki sur une plaque recouverte du papier de cuisson. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf et faites des traits avec le dos d'un couteau. Enfournez pour 6 minutes puis baissez le thermostat à 210° et laissez cuire encore 6 minutes.

[Source \(avec la recette de la pâte maison !\)](#)

Ces plats incarnent la fraîcheur, la simplicité et la tradition estivale russe.



A la table à thé, 1888 de Konstantin Alexejewitsch Korowin