

Spezialitads dal Grischun



SOUPE à L'ORGE GRISONNE

Une soupe revigorante pour la saison froide

Ingrédients

(pour 4 portions)

60 g d'orge perlé
1/2 céleri
2 carottes
2 pommes de terre
1/2 chou blanc
1 poireau
2 cuill. à soupe d'huile
1 cube de bouillon
300 g de jambon de la noix ou 300 g de viande
des Grisons (ou viande des Grisons Alumettes)
2 cuill. à soupe de crème
Sel, poivre du moulin à poivre

Laver l'orge et laisser tremper pendant une nuit.

Préparation

(Préliminaires: une demie heure, temps de
préparation: env. 2 1/2 heures)

- Peler le céleri, les carottes et les pommes de terre et les couper en petits dés, enlever les grosses côtes du chou blanc et couper celui-ci en lamelles et le poireau en rondelles.
- Faire d'abord chauffer l'huile dans une

grande marmite et y mettre à rissoler le céleri, les carottes et le chou.

- Mettre ensuite l'orge et le poireau puis ajouter environ 2 1/2 litres d'eau.
- Après avoir fait fondre le cube de bouillon, laisser mijoter environ 2 heures et demie.
- Ajouter ensuite à la soupe les cubes de la noix ou les lamelles de viande séchée et laisser mijoter une demi-heure de plus.
- Après la cuisson, assaisonner avec du sel et du poivre moulu puis ajouter de la crème pour affiner, juste avant de servir.
- La soupe à l'orge se mange avec le pain d'orge des Grisons ou du pain de maison frais.