Soupe d'orge des Grisons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h 15 min
Portions	4

Soupe d'orge des Grisons classique avec orge perlé, légumes d'hiver et herbes. Une recette de soupe traditionnelle, parfaite pour des moments chaleureux et une alimentation réconfortante lors des journées froides.

Soupe

1 càc beurre

1 oignon

150 g carottes, en petits dés

150 g céleri-rave, en petits dés

150 g poireaux, coupé en quartiers, en fines tranches

150 g pommes de terre farineuses, pelées, coupées en dés

80 g orge perlé, lavé

1 feuille de laurier

1½ litre bouillon de légumes

200 g porc fumé, (p. ex. viande de côte de porc ou jambon)

50 g Viande séchée des Grisons, en petits dés

100 ml crème liquide

un peu de sel

un peu de poivre

2 brins de persil plat, finement haché

un peu de ciboulette, finement haché

Soupe

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen (niveau 6). Ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez les carottes, le céleri-rave, les poireaux et les pommes de terre, faites revenir pendant environ 3 minutes. Ajoutez l'orge perlé et faites cuire brièvement. Ajoutez une feuille de laurier, versez le bouillon de légumes, puis ajoutez le porc fumé et la viande séchée des Grisons. Couvrir et porter à ébullition à feu vif (niveau 9). Réduisez la chaleur à feu doux (niveau 3-4) et laissez mijoter pendant environ 1 heure. Retirez le lard fumé, coupez-le en petits dés, puis remettez-le dans la soupe. Incorporez la crème et assaisonnez avec du sel et du poivre. Parsemez de persil et de ciboulette avant de servir.

Accessoires

Casserole avec couvercle (env. 24 cm ø)

Informations complémentaires

Créée le	13.04.2026