



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 càs beurre
- 1 oignon
- 150 g carottes, en petits cubes
- 150 g céleri-rave, en petits cubes
- 150 g poireaux, coupé en quartiers, en fines lamelles
- 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 cubes
- 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 perlée 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 de ébullition à feu vif (niveau 9). Réduisez la chaleur à feu doux (niveau 3-4) et laissez mijoter pendant environ 1 heure. Retirez le porc fumé, coupez-le en petits cubes, 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

