



# Soupe à l'orge des Grisons

Recette de V-ZUG SA



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

Soupe à l'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 c.s. de beurre
- 1 oignon
- 150 g de carottes, en petits cubes
- 150 g céleri-pomme, en petits cubes
- 150 g de poireau, coupé en quartiers puis en fines lamelles
- 150 g pommes de terre farineuses, pelées, coupées en cubes
- 80 g orge perlé, lavé
- 1 feuille de laurier
- 1½ litre de 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 de crème
- un peu de sel
- un peu de poivre
- 2 branches de persil plat, finement haché
- un peu de ciboulette, finement hachée





## 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 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)

