

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.