



soupe d'orge des grisons

Le plat typique de
notre pays – encore mieux avec minipic

Ingrédients (4 portions)

- 80 g d'orge perlé
- 1 cs de beurre
- 300 g de carottes colorées, épluchées, coupées en morceaux
- 1,2–1,5 l d'eau
- 1 oignon piqué avec 1 feuille de laurier et 2 clous de girofle
- 1 pied de veau
- 6–8 minipic, coupés en morceaux
- un peu de bouillon pour assaisonner
- Poivre du moulin
- 2 poignées d'épinards ou de côtes de bette
- 4 cs de crème
- ½ bouquet de ciboulette coupée

Préparation

Faire revenir brièvement l'orge dans le beurre. Ajouter les carottes, étuver. Déglacer avec l'eau, porter à ébullition. Ajouter l'oignon, le pied de veau et les minipic. Laisser cuire à feu doux et à couvert pendant 90 minutes, remuer de temps en temps.

Assaisonner la soupe d'orge selon le goût avec le bouillon, poivrer.

Juste avant de servir, ajouter les épinards ou les côtes de bette, cuire brièvement. Saupoudrer avec la ciboulette, servir.

Servir avec du pain noir.