



- La veille rincez l'orge et mettez-le à tremper.
- Le lendemain, faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez le céleri, les carottes et les poireaux et faites-les revenir 5 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps, sans les faire colorer.
- Incorporez l'orge (que vous aurez rincé et égoutté) et faites-le revenir 1 à 2 mn en remuant. Ajoutez le bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux 30 à 35 mn (vérifiez que l'orge est assez cuit).
- Pendant ce temps, dans un bol mélangez la crème avec la moutarde. Salez et poivrez.
- Servez la soupe dans des bols ou assiettes creuses individuels, avec une cuillerée de crème à la moutarde et du persil ciselé.



Si vous n'avez pas le temps de faire votre bouillon de volaille (je vous rassure, c'est très souvent mon cas ;-)), prenez les sachets de bouillon Ariaké : ils sont très bien et 100% naturels.

Ingrédients pour 6 pers. :

50 g de beurre
4 branches de céleri coupées en tronçons
2 grosses carottes (+/- 250 g), coupées en fines rondelles
2 poireaux coupés en fines rondelles
75 g d'orge perlé
2 l de bouillon de volaille
Persil plat ciselé
Sel
Poivre du moulin

En accompagnement :

2 tranches épaisses de jambon à l'os coupées en petits dés
15 cl de crème fraîche épaisse
1 c. à soupe de moutarde de Dijon

Variantes :

Les végétariens supprimeront le jambon, les vegan, le jambon, le beurre (mettez 3 c. à soupe d'huile d'olive) et la crème (qui peut être remplacée par de la crème de soja). Vous pouvez ajouter d'autres légumes, par exemple : 2 navets, 2 petites pommes de terre, 150 g de chou, etc. Mettez alors un peu plus de bouillon. Vous pouvez également mettre des légumes racines, adaptez en fonction de la saison et de ce que vous avez en stock !

