



1. La veille, rincez l'orge et mettez-le à tremper.
2. Le lendemain, rincez et coupez les branches de céleri en tronçons.
Pelez et coupez les carottes en fines rondelles.
Nettoyez les poireaux et coupez-les en fines rondelles.
Rincez et ciselez le persil.
3. 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.
4. 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 (goûtez pour vérifier que l'orge est assez cuite).
5. Pendant ce temps, dans un bol mélangez la crème avec la moutarde. Salez et poivrez.
6. Servez la soupe avec une cuillerée de crème à la moutarde par assiette et un peu de persil ciselé.

💡 Si vous n'avez pas le temps de faire votre bouillon de volaille (je vous rassure, c'est mon cas dans 95% des cas ;-)), prenez les sachets de bouillon Ariaké ou les cubes bios de la marque Rapunzel.

Super facile
30 mn de préparation
40 mn de cuisson
Bon marché
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 6 pers. :

- 50 g de **beurre**
- 4 branches de **céleri**
- 2 grosses **carottes**
- 2 **poireaux**
- 75 g d'**orge perlé**
- 2 l de **bouillon de volaille**
- **Persil plat**
- **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 véganes, 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 dans votre réfrigérateur !

