

Soupe à l'orge des Grisons avec lardons



Des pizokels aux capuns, jusqu'au gâteau aux noix de l'Engadine - les Grisons proposent de multiples spécialités culinaires. Aujourd'hui, nous concoctons une soupe à l'orge traditionnelle des Grisons.

Ceux qui sont toute la journée sur les skis ou sur la piste de luge ont mérité un bon souper. Un bol de soupe à l'orge des Grisons bien chaude est alors le bienvenu! Toutefois, oubliez le consommé trop cuit qui est souvent servi dans les buvettes sur les pistes! Notre variante est préparée avec amour avec des ingrédients frais, et sa consistance n'est pas pâteuse, mais juste délicieuse!

Outre l'orge perlé, on met souvent de la viande séchée des Grisons dans la variante classique. Nous l'avons remplacée par des dés de lard. Vu que ce plat traditionnel est assez nourrissant, on peut le servir comme entrée ou comme plat principal suivant les portions.

- 70 g d'orge perlé
- $\frac{1}{4}$ de poireau, coupé en petits dés
- $\frac{1}{8}$ de chou frisé, en julienne
- $\frac{1}{8}$ de céleri-pomme, coupé en petits dés
- $\frac{1}{2}$ carotte, coupée en petits dés
- Quelques feuilles de céleri en branche
- 180 g de lardons
- 1,2 l de bouillon de légumes
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- Persil frais, finement haché
- 0,5 dl de demi-crème
- Sel et poivre

1. Faites revenir les lardons dans une poêle sans graisse.
2. Ajoutez l'orge et les légumes et faites revenir le tout.
3. Ajoutez le bouillon de légumes, les feuilles de céleri, le clou de girofle et la feuille de laurier, portez à ébullition.
4. Réduisez la chaleur et laissez mijoter la soupe pendant 45 à 55 minutes (jusqu'à ce que l'orge soit cuite, mais encore croquante).
5. Enlevez les feuilles de céleri, le clou de girofle et la feuille de laurier, puis affinez la soupe avec la demi-crème.
6. Servez la soupe dans des bols ou des assiettes et garnissez-la de persil.

Temps de préparation: environ 1 heure

Maienfelder Blauburgunder AOC Graubünden

Robe pourpre aux reflets violets. Nez de baies des bois. Bouche ample et aromatique. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

