

Soupe à l'orge des Grisons du Parc Ela

Entrée



Temps de préparation: env. 30 minutes

Temps de cuisson: env. 90 minutes

Ingrédients

- 10g d'oignons
- 15g de poireau
- 15 g de carottes
- 10g de céleri
- 15 g de jambon cru (Biohof Salis)
- 15g de viande séchée des Grisons (Biohof Salis)
- 40 g d'orge perlé
- 0,75 l de bouillon de bœuf (produit Parc Ela de Gran Alpin)
- 1,5 l de crème ou de lait (Ranch Farsox)

Préparation

- Couper les légumes et la viande séchée en petits cubes et les faire suer avec l'orge dans du beurre.
- Ajouter le bouillon et laisser mijoter pendant 1.5 heures.
- Terminer avec de la crème ou du lait et assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade.

Auteur

Hotel Restaurant Albula
7482 Bergün/Bravuogn
www.hotelalbula.ch

Conseils

- Pour une alternative végétarienne, vous pouvez aussi laisser de côté la viande et préparer la soupe avec du bouillon de légumes.
- Si vous souhaitez plus de viande dans la soupe, vous pouvez ajouter du Salsiz coupé en cubes.