



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Soupe orge et boeuf

Ingédients :

- 1 steak de ronde d'environ 225 g (½ lb), coupé en dés (voir note)
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 gros oignon, émincé
- 227 g (8 oz) de petits champignons blancs, coupés en quartiers
- 2 carottes, pelées et coupées en petits dés
- 125 ml (½ tasse) d'orge mondé
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 litre (4 tasses) de bouillon de boeuf
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- Sel et poivre

Méthodes :

1. Dans une grande casserole, dorer la viande dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver dans une assiette.
2. Dans la même casserole, dorer l'oignon et les champignons. Saler et poivrer. Ajouter de l'huile au besoin. Ajouter les carottes, l'orge, l'ail et faire revenir de 2 à 3 minutes. Remettre la viande dans la casserole. Ajouter le bouillon, l'eau et porter à ébullition.
3. Couvrir et laisser mijoter environ 1 heure ou jusqu'à ce que l'orge et la viande soient tendres. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du bouillon au besoin.

Astuces :

