

Soupe à l'orge perlée avec volaille  
«Krupnik Zupa»  
Une autre soupe que faisait ma grand-mère

Marché :

30 gr de beurre

80 gr de lardons (facultatif)

100 gr oignon

100 gr de blanc de poireau émincé

100 gr de navet

50 gr de céleri

1,5 litre de bouillon de bœuf

sel – poivre

Persil + ciboulette haché

Escalope de poulet ou dinde à cuire à la vapeur

80 gr Orge perlé

Coupez les légumes en mirepoix. Faites fondre du beurre dans une cocotte.

Dorez les oignons et le lard. Ajoutez les légumes et l'orge perlé et laissez rissoler 2mn.

Versez le bouillon et cuire sur feu doux durant 30 à 40mn. Salez et poivrez.

Incorporez les herbes. Coupez la volaille en fines tranches et incorporez dans la soupe avant de servir.

- ma grand-mère la faisait aussi avec un reste de canard.
- Vous pouvez y ajouter d'autres légumes de saison.