

## SOUPE AU PORC ET À L'ORGE

### Recette pour 4 personnes

Ingrédients 40g ( 1/3 de tasse ) d'orge perlé  
375 g ( 3/4 lb ) de faux filet de porc coupé en dés de 2 1/2 cm ( 1 po )  
1 l ( 3 3/4 tasses ) bouillon de poulet  
1 1/2 carotte de grosseur moyenne pelée et coupée en dés ou en paysanne

À savoir La coupe paysanne consiste à tailler le légume en de petits triangles minces

1/2 poireau moyen, paré, lavé et émincé finement  
1/2 oignon moyen haché  
1 1/2 branche de céleri paré, lavé et émincé finement  
3 pommes de terre moyennes pelées et coupées en paysanne  
1 c. à soupe de persil frais haché  
Sel et poivre  
1 1/4 tasse de lait ou moi je préfère 1/2 tasse de crème à cuisson 35%  
1 branche de thym frais ( facultatif )

#### Méthode

Mettre dans une casserole l'orge pelé et le bouillon de poulet, le poireau, l'oignon et porter à ébullition. Ajouter le porc et cuire 5 minutes à ébullition pour bien le saisir. Réduire le feu et cuire 35 minutes en brassant de temps en temps.

À savoir Pour ne pas troubler le liquide de la soupe, on plonge le porc dans le liquide bouillant.

Ajouter les carottes, le poireau, céleris, les pommes de terre et la branche de thym frais. Augmenter le feu et porter à ébullition en brassant constamment. Réduire le feu et cuire environ 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporer le lait ou la crème et cuire encore 2 à 4 minutes pour que la soupe soit chaude. Saler et poivrer au goût, retirer la branche de thym.

#### Présentation

Verser la soupe dans une soupière ou dans des bols individuels. Parsemer de persil frais. Déguster avec une bonne miché de pain croûté.



Chef C. Croze