

SOUPE AVGOLEMONO À L'ORGE ET AUX ASPERGES

Ingrédients: pour 4 portions d'environ 1 1/3 tasse/325 ml

- 4 tasses (1 L) de bouillon de poulet (*maison pour moi*) ou de légume sans sel ajouté
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- ½ tasse (106 g) d'orge perlée
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 2/3 lb (325 g) de tiges d'asperge
- 3 œufs
- 3 c. à table (45 ml) de jus de citron frais
- *Herbes salées au goût (mon ajout/facultatif)*

Préparation :

1. Mélanger le bouillon, l'eau, l'orge et le sel dans une marmite. Porter à ébullition, couvrir et réduire le feu. Laisser mijoter pendant 20 minutes.
2. Pendant ce temps, retirer le bout coriace des tiges d'asperge. Couper les pointes et les réserver. Couper les tiges en morceaux de 1 pouce (2,5 cm).
3. Après avoir laissé le mélange d'orge et de bouillon mijoter, ajouter les morceaux d'asperge, sauf les pointes. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les asperges soient presque tendres, de 6 à 8 minutes; ajouter les pointes d'asperge et cuire jusqu'à tendreté, soit 2 minutes de plus.
4. Fouetter les œufs et le jus de citron pour obtenir un mélange homogène.
5. Verser graduellement environ ½ tasse (125 ml) de bouillon dans le mélange d'œufs, en fouettant. Répéter l'opération à nouveau puis verser ensuite le mélange d'œufs dans la soupe, dans le poêlon. Laisser chauffer la soupe pendant une minute ou deux sans porter à ébullition, pour éviter de la faire cailler. La soupe s'épaissira un peu et obtiendra une texture veloutée.
6. Ajouter les herbes salées au goût si désiré.

Rendement : donne 4 portions de 1 1/3 tasse/325 ml

Source : déclinaison Go Barley

<https://gobarley.com/soupe-avgolemono/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 25 juin 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/06/soupe-avgolemono-lorge-et-aux-asperges.html>