SOUPE À L'ORGE AU RESTE DE FONDUE CHINOISE

1 petit oignon, haché
1 blanc de poireau, haché (si vous n'en avez pas, ajouter plus d'oignon)
2 carottes, en cubes
3 céleris, en cubes
1 tasse d'orge perlé
4 tasses de bouillon de légumes (maison ou du commerce) ou de boeuf
2 tasses de bouillon à fondue
2 tasses d'eau (mettre plus d'eau s'il ne vous reste pas 2 tasses de bouillon à fondue)
1 boîte de tomates en dés (avec le jus)
2 tasses de viande à fondue cuite, tranchée finement (boeuf, porc, veau et/ou poulet)
Huile, sel, poivre, thym séché

-Dans un peu d'huile, faire suer les oignons et le poireau environ deux minutes. Ajouter les légumes et faire cuire quelques minutes.

-Ajouter l'orge ainsi que le bouillon de légumes ou boeuf, le bouillon à fondue et l'eau. Saler, poivrer et ajouter un peu de thym. Laisser mijoter une trentaine de minutes ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre au goût.

-Incorporer les tomates et la viande (que vous aurez fait cuire tout de suite après votre repas de fondue à même le bouillon). Cuire une dizaine de minutes. Assaisonner de nouveau.

-Cette soupe très consistante s'épaissira une fois conservée au frigo. Libre à vous d'ajouter un peu d'eau ou de bouillon lorsque vous la ferez réchauffer.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***