

Potage d’orge perlé

Un potage d’orge perlé simple et réconfortant, au chou et au bouillon. Une recette facile, nourrissante et idéale pour un repas sain et chaleureux.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
4 personnes

Ingrédients

- [ ] 200g de chou émincé
- [ ] 80g d'orge perlé
- [ ] 1 cube de bouillon
- [ ] un peu de lait ou de crème

Préparation

1. Mettre le chou émincé dans 1,5 litre d’eau bouillante salée.
2. Après 5 minutes de cuisson, ajouter l’orge perlé et le cube de bouillon.
3. Laisser cuire 30 minutes.
4. Avant de servir, ajouter un peu de lait ou de crème.