

TIMBALE D'ORGE AUX POIREAUX



- 200 g d'orge
- 1 poireau
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1,5 cube de bouillon de légumes
- 75 cl d'eau
- 100 g de chèvre frais
- Sel et poivre du moulin



Faire frémir 75 cl d'eau dans une casserole et y dissoudre le cube et demi de bouillon.

Bien rincer l'orge sous l'eau froide puis le déposer au fond de la cocotte.

Peler et nettoyer le poireau, les carottes et l'oignon.

Emincer finement le poireau ainsi que l'oignon.

Couper les carottes en petits dés.

Ajouter tous les légumes dans la cocotte puis arroser le tout du bouillon de légumes.

Couvrir et lancer la cuisson pendant 1h30 en position «faible».

Lorsque la cuisson est terminée, incorporer le chèvre frais puis mélanger délicatement.

Ajuster l'assaisonnement en sel et en poivre du moulin et déguster de suite.

Servir en entrée, arroser d'un filet d'huile d'olive ou de noisette.

Peut également servir d'accompagnement d'une viande en sauce. Selon les goûts, ajouter des herbes de Provence à la cuisson.

