

L'orge aux poireaux

*5 blancs de poireaux; 1 gros oignon;
2 tasses d'orge perlé; 6 tasses d'eau;
3 cuillerées à soupe d'huile; une de-
mi-botte de persil; un cube de bouil-
lon de légumes; un peu de sel; du
fromage râpé.*

Eplucher et émincer finement le gros oignon. Laver les blancs de poireaux et les couper en lanières très fines. Laver et hacher le persil. Faire rissoler dans très peu d'huile l'oignon et les blancs de poireaux. Après quelques minutes, ajouter l'orge, puis l'eau ainsi que le cube de bouillon de légumes. Laisser cuire à petit feu durant 15 minutes; puis retirer et laisser gonfler pour terminer la cuisson. Au dernier instant, avant de servir, parsemer de fromage râpé et de persil. Saler très peu.