
■ L'ORGEOTTO
pour 4 personnes

1 gros poireau; 1 oignon moyen; 2 cuillerées à soupe de margarine; 250 g d'orge perlé; 7 dl de bouillon de légumes; 2 cuillerées à soupe de purée de tomates; un peu de sel; 50 g de parmesan; un peu de poivre.

1. Laver le poireau, le nettoyer et le couper en fines lamelles. Peler l'oignon et le hacher finement. Faire rapidement revenir ces deux ingrédients dans la margarine. Ajouter l'orge et faire revenir. Mouiller avec le bouillon.

2. Ajouter la purée de tomate et le sel. Cuire à point, à chaleur faible et à couvert pendant 30 minutes. Servir et ajouter du parmesan ainsi que du poivre, au dernier moment.