SOUPE AU RÔTI DE BŒUF, À L'ORGE ET AUX CHAMPIGNONS



Temps Total
30 MIN.

Portion
250 ML (8 OZ)

Difficulté
FACILE

Rendements
6

De tendres morceaux de bœuf avec de l'orge et des champignons donnent du corps au bouillon de bœuf pour créer une soupe tendance facile à préparer.

INGRÉDIENTS	POIDS	MESURE
Bifteck de surlonge, coupé en morceaux de ½ po (1,2 cm)	1/2 lb	227 g
Champignons de Paris ou creminis	1 lb	454 g
Échalotes, hachées grossièrement		
Huile d'olive	1 c. à soupe	15 mL
Consommé de bœuf condensé en conserve de Campbell's	3 tasses	750 mL
Eau	3 tasses	750 mL
Orge à cuisson rapide	2/3 tasse	150 mL
Poivre, moulu		
Persil frais, haché (facultatif)		

INSTRUCTIONS

1. Faire sauter le bifteck de surlonge, les champignons et les échalotes dans l'huile d'olive pour les faire brunir.
2. Dans une grande marmite, combiner le Consommé de bœuf de Campbell's et l'eau.
3. Ajouter à la marmite le bifteck de surlonge, les champignons et les échalotes saisis ainsi que l'orge.
4. Baisser le feu et mijoter jusqu'à ce que l'orge soit tendre, environ 12 minutes.
5. Poivrer au goût
6. Garnir de persil haché (facultatif).

© 2024 CSC BRANDS LP, TOUS LES DROITS SONT RÉSERVÉS