

RISOTTO D'ORGE

INGREDIENTS :

1 tasse d'orge perlé
4 ou 5 tasses de bouillon de poulet
1 oignon haché
un accompagnement qui donne du goût (dés de canard, champignons, lardons, faux bacon...)
5 gousses d'ail hachées
Sel et poivre
1 peu de ciboulette ou de persil haché



PREPARATION :

Préparer et faire chauffer le bouillon
Faire revenir l'oignon et l'ail, ajouter l'accompagnement, faire revenir le tout
Ajouter l'orge, bien mélanger
Ajouter une tasse de bouillon chaud
Faire mijoter jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé
Continuer en ajoutant une louche de bouillon chaud à chaque fois
Surveiller avec amour que le risotto ne manque pas de liquide, remuer souvent
Arrêter quand l'orge est cuit et crémeux
Assaisonner, rajouter les fines herbes



<http://katarinetta.canalblog.com/>