



ThompsonsBeans.com

LA SOUPE À L'ORGE ET AUX FÈVES BLANCHES DE BOB

250 g (1 tasse) de petites fèves blanches – rincées
2 L (8 tasses) d'eau
25 mL (2 c. à table) de beurre
1 petite oignon – finement hachée
2 poireaux- rincés et coupés en tranches
75 g (1/3 tasse) d'orge perlé ou d'orge mondé
1 gousse d'ail – émincée
1 tige de céleri – finement haché
1 carrote moyenne – râpée
2 jarrets de jambon (environ 1 kilogramme / 2 lbs.)
1 feuille de laurier
.5 mL (1/8 c. à thè) de poivre blanc
sel (optionnel)
Persil coupé (pour garniture)

Triez et rincez les fèves pois blanches. Faire tremper les fèves jusqu'au lendemain dans l'eau froide. Égouttez-les. Ajoutez 1.25 L (5 tasses) d'eau froide. Couvrez.-les. Ébouillantez les fèves , laissez cuire pendant 30 minutes sur feu doux ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les. Dans un chaudron hollandais, faites fondre le beurre. Faites cuire les oignons, les poireaux et l'orge jusqu'à ce que les oignons soient transparentes. Mélangez l'ail, le céleri, la carrote et faites cuire 2 à 3 minutes. Ajoutez le jarret de jambon (ou l'os de jambon) □ 2 L (8 tasses) d'eau, les fèves, la feuille de laurier et le poivre. Faites-les ensuite revenir au point d'ébullition, couvrez et baissez le feu, laissez mijoter jusqu'à ce que la viande se sépare facilement des os (2 1/2 à 3 heures). Enlevez le jarret de jambon ou l'os de jambon; quand la viande n'est plus chaude retirez et jetez les os et la peau ainsi que la feuille de laurier. Retournez la viande coupée en gros morceaux dans la soupe. Salez à goût. Saupoudrez chaque portion avec du persil ou de la ciboulette et servez.

Dry beans are harvested in their natural state and are processed with care. However, please sort, examine and rinse beans prior to cooking.

Les haricots sont récoltés à l'état naturel et sont traités avec soin. Toutefois, s'il vous plaît trier, examiner et rincer les haricots avant la cuisson.