



SOUPE AU BŒUF ET À L'ORGE

par le Chef David Cocker

UTILISE : CUBES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 75 minutes

Portions : 6-7

INGRÉDIENTS

1 kg (3 tasses) de cubes de bœuf entièrement cuit de Reuven, de 3/8 po ou 3/4 po (code de produit B03693 ou B03599)

2 c. à table (30 mL) d'huile de canola

2 carottes, en dés

3 branches de céleri, en dés 1 oignon, en dés

3 c. à table (45 mL) de pâte de tomates

4 gousses d'ail

50 oz liq. (1,5 L) de bouillon de bœuf

2 c. à thé (10 mL) de sauce Worcestershire

1 brin de romarin

2 brins de thym

1 feuille de laurier

1 tasse (250 mL) d'orge perlé

3 c. à table (45 mL) de persil frais

PRÉPARATION

Faire chauffer d'huile de canola dans une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter les cubes de bœuf entièrement cuit de Reuven, juste assez pour ne pas trop remplir la casserole. Saler et poivrer. Faire revenir jusqu'à ce que le dessous soit doré, environ 2 minutes, puis retourner et cuire 1 minute de plus.

Ajouter les carottes, le céleri et l'oignon et faire sauter pendant 3 minutes.

Ajouter la pâte de tomates, l'ail et faire sauter pendant 1 minute de plus.

Ajouter le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire, le romarin, le thym, la feuille de laurier, saler et poivrer au goût.

Porter à ébullition, puis réduire à feu bas, ajouter l'orge, couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que l'orge soit bien cuit et que le bœuf soit tendre, environ 45 à 60 minutes. Incorporer le persil. Servir chaud.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.