

## Orgetto aux légumes

**Quantité:** pour 2 personnes  
**Préparation:** 10 min  
**Cuisson:** 40 à 50 min

### Ingrédients

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 150 g          | orge perlé                       |
| 1              | oignon                           |
| 1              | petit poireau                    |
| 2              | carotte                          |
| ½              | céleri                           |
| 6 dl           | bouillon de légumes              |
| 100 g          | fromage râpé                     |
| Assaisonnement | poivre, sel, romarin, ciboulette |



### Préparation

- Laver et peler les légumes puis les couper en petits cubes
- Faire revenir les légumes dans l'huile ou le beurre pendant 1 min
- Ajouter l'orge et faire revenir quelques instants
- Mouiller avec un peu de bouillon
- Ajouter le bouillon petit à petit en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que l'orge soit cuite al dente, soit entre 40 et 50 min
- Ajouter les herbes ciselées et le fromage râpé quelques minutes avant de servir

### Remarques:

vous pouvez compléter cette recette avec du jambon ou des lardons. Il vous suffit de les faire revenir avec les légumes au début.

### Notes personnelles :

---

---

---