

« Gerschtsuppe » ou soupe à l'orge (Tyrol)

Pour 6 personnes:

80 g d'orge perlée (trempée la veille dans de l'eau froide) - 150g de lardons - 6 tranches fines de lard - 2 oignons - 2 carottes, ¼ de boule de céleri, 1 poireau - 1,5 l de jus de bouillon de bœuf - 1 c à s de farine - 2 c à s de crème aigre (ou crème fraîche + jus de citron) muscade, sel, poivre.

Préparer le bouillon. : Égoutter l'orge qui a gonflé une nuit dans l'eau froide .Peler carottes et céleri, les tailler en larges et longs bâtonnets. Dans une grande casserole ou cocotte, faire revenir le lard 2 min à feu moyen. Ajouter l'orge et laisser rissoler 3 min en mélangeant. Verser la moitié du bouillon, ajouter les carottes + le céleri+ les oignons. Mélanger le tout. Verser le reste de bouillon, saler (peu) et poivrer. Porter à ébullition, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter doucement 1h30 min Peler les pommes de terre et les coupés en dés. Les ajouter à 1h30 de cuisson et prolonger la cuisson à couvert 30 min. Dans un bol, délayer crème aigre + farine + muscade. A 2h de cuisson de la soupe, incorporer le contenu du bol, réchauffer 2 min en mélangeant sans laisser bouillir et ôter du feu. Dans une poêle à sec sur feu vif, faire dorer les tranches de lard. Répartir la soupe dans un bol ou assiette. Surmonter chacune d'une tranche de lard croustillante. Servir très chaud.

