Brouet du juste

ingrédients:

- * 10 tasses de bouillon de légumes (maison ou en poudre)
- * 2 cuillères à soupe d'huile
- * 1 gros oignon haché
- * 1 poireau haché fin
- * 2 tasses d'orge perlée
- * 1 navet moyen coupé en petits cubes
- * 1 cuillère à soupe de thym
- * 1 cuillère à soupe de sauge
- * sel et poivre au goût

Préparation:

- -dans une marmite, faire revenir l'oignon et le poireau dans l'huile à feu vif
- -ajouter l'orge et remuer pendant 1 minute
- -ajouter ensuite le bouillon, le thym, la sauge et le navet
- -laisser mijoter une heure au moins
- -rectifier l'assaisonnement, ajouter du sel et du poivre.

