



L'ÉPICURIENNE

Ingrédients

- ½ tasse d'orge perlé
- 1 tasse de pois concassés
- ¼ tasse de bouillon de poulet en poudre
- 1 c. thé de cari en poudre
- ½ c. à thé d'herbes de Provence
- ½ c. à thé de poudre d'oignon
- ¼ c. à thé de poivre moulu

Préparation

1. Dans une grande casserole, ajouter tous les ingrédients du sac avec 2 litres (8 tasses) d'eau.
2. Porter à ébullition.
3. Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumineuses soient tendres.
4. Remuer entre-temps et ajuster l'assaisonnement au besoin.
5. Une fois prêt, servir et déguster.

**Le lendemain, ajouter du bouillon ou de l'eau au besoin.*