



LA CAMPAGNARDE

Ingrédients

- ¼ tasse de lentilles vertes
- ¼ tasse de bouillon de poulet en poudre
- ¼ tasse de chanterelles séchées
- ¼ tasse de riz sauvage
- ¼ tasse d'orge perlé
- ¼ tasse de pois jaunes concassés
- ½ c. à thé de sel de céleri
- ¼ c. à thé de sel d'oignon
- ¼ c. à thé de sel d'ail

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 50 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.*