

# LA CAMPAGNARDE

## Ingrédients

- $\frac{1}{4}$  tasse de lentilles vertes
- $\frac{1}{4}$  tasse de bouillon de poulet en poudre
- $\frac{1}{4}$  tasse de chanterelles séchées
- $\frac{1}{4}$  tasse de riz sauvage
- $\frac{1}{4}$  tasse d'orge perlé
- $\frac{1}{4}$  tasse de pois jaunes concassés
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel de céleri
- $\frac{1}{4}$  c. à thé de sel d'oignon
- $\frac{1}{4}$  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.