



LA JARDINIÈRE

Ingrédients

- ¼ tasse de lentilles rouges
- ¼ tasse de lentilles vertes
- ¼ tasse d'orge perlé
- ¼ tasse de bouillon de poulet en poudre
- 2 c. à thé de persil séché
- 1 c. à thé de flocons d'oignons déshydratés
- 1 c. à thé de thym séché
- 1 c. à thé de basilic séché
- ¼ tasse de petites pâtes à soupe
- ½ tasse de mélange de légumes déshydratés

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 1h 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.*