

Soupe à l'orge et aux tomates

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 15 minutes

Portions : 4

1 oignon haché

2 gousses d'ail hachées

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 boîte de 19 oz de tomates

5 tasses de bouillon de poulet

1/3 tasse d'orge perlé

Sel-Poivre

1/3 tasse de basilic frais haché

Dans une casserole, faire fondre l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive.

Ajouter le reste des ingrédients, à l'exception du basilic; couvrir et laisser mijoter 25 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Avant de servir, garnir de basilic frais.

Accompagner de bon pain.