Soupe repas au bœuf et à l'orge

1 lbs de de viande haché ou petits cubes de boeuf
Faire revenir dans 1 cuil.. À soupe d'huile d'olive

Ajouter :

2 carottes coupés en dés
2 branches de céleri coupés en dés
1 petit oignon coupé en petits dés
2 cuil. à thé d'ail haché

Cuire 3 à 4 minutes

Ajouter :

7 tasses de bouillon de bœuf

2/3 tasse d'orge perlé

1/2 cuil. À thé de thym
1 feuille de laurier
Sel et poivre au goût

Porter à ébullition. Réduire le feu.
Couvrir et laisser mijoter environ 1 heure ou jusqu'à ce que l'orge et la viande soient tendres.
Rectifier l'assaisonnement. Ajouter du bouillon au besoin.

OU

Instant pot : 30 minutes

OU

Mijoteuse : au plus bas entre 6 et 8 heures