Pilaf d’orge au bacon

Haut du formulaire

* 125 ml (1/2 tasse) d'échalotes françaises, hachées
* 75 ml (1/3 tasse) de bacon de la Ferme Hogue et Huot
* 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
* 125 ml (1/2 tasse) d'orge perlé
* 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc
* 310 ml (1 1/4 tasse) de bouillon de poulet
* Sel et poivre

Bas du formulaire

**PRÉPARATION**

1. Dans une casserole, faire revenir les échalotes et le bacon dans le beurre 5 minutes à feu moyen. Ajouter l'orge. Poursuivre la cuisson environ 2 minutes en remuant. Ajouter le vin et laisser réduire complètement. Ajouter le bouillon et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter doucement de 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que l'orge soit tendre. Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec votre recette de porc préféré