Orge aux champignons à la courge Butternut / *Butternut squash with mushrooms barley*

Préparation - *Preparation* : 15 min
Cuisson – *Cooking* : 45 min
Rendement - *Servings* : 4

Ingrédients / *Ingredients* :

2 L (8 tasses – *8 cups*) d'eau / *water*
155 g (3/4 tasse – *cup*) d'orge mondé rincée et égoutée – *Pot barley rinsed and drained*
290 g (2 tasses - *cups*) de courge Butternut coupée en dés – *Butternut squash diced*
225 g (1/2 lb) de champignons blancs ou café coupés en quartiers - *white or coffee mushrooms cut into quarters* –
30 ml (2 c.à soupe – tbsp) d'huile végétale – *vegetable oil*
180 ml (3/4 tasse – cup) de bouillon de légumes ou de poulet – *Vegetable or chicken broth*

Préparation – *Preparation :*

1- Dans une casserole, mélanger l'eau et l'orge. Saler. Porter à ébullition et laisser mijoter 45 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que l'orge soit tendre. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Réserver. - *In a saucepan, mix the water and barley. Salt. Bring to a boil and simmer for 45 minutes over medium heat or until barley is tender. Drain and rinse under cold water. Book.*

2- Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer la courge et les champignons dans l'huile. - *In the meantime, in a large nonstick skillet over medium-high heat, brown the squash and mushrooms in the oil.*

3- Ajouter l'orge et le bouillon. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre, soit environ 10 minutes. Ajouter du bouillon au besoin. Rectifier l'assaisonnement - *Add barley and broth. Cover and cook until the squash is tender, about 10 minutes. Add broth as needed. Adjust seasoning.*