



SOUPE DE POIS



Temps de préparation
10 minutes



Temps de cuisson
1 nuit de repos
+ 1 heure 40



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 8 personnes

200g de pois cassés
100g de lardons fumés
1 petite saucisse de Morteau
1 oignon
1 poireau
4 gousses d'ail
40g de beurre
25cl de crème fraîche
Sel, poivre

La veille, faire tremper les pois dans l'eau froide.

Préparation de la recette
Egoutter et rincer les pois.

Eplucher l'oignon.

Emincer l'oignon et le poireau.

Déroulement de la recette

Dans un faitout, faire suer l'oignon et le poireau dans le beurre pendant environ 5 minutes.

Ajouter les pois, 2 litres d'eau, les lardons, la saucisse et l'ail écrasé.

Cuire 1 heure 30, enlever le lard et la saucisse, mixer, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.

Servir chaud avec les lardons en décoration.



Si vous n'avez pas de saucisse de Morteau ce n'est pas un problème pour la réussite de la recette !



Verts ou jaunes, peu importe la couleur des pois. Votre soupe sera une réussite !

Un vrai régal pour une bonne soupe, suivie d'une belle salade verte accompagnée de la saucisse de Morteau !