

# Soupe aux pois traditionnelle du Québec

- La traditionnelle recette de soupe au pois du Québec!



PORTIONS  
8

## Ingrédients :

- 6 litres d'eau
- 2 lb de pois jaune
- 2/3 de tasse (170 ml) de bouillon de poulet
- 1 tasse (250 ml) d'oignon jaune tranché finement
- 1/2 lb de lard salé
- 3/4 de tasse (190 ml) de carottes coupées en dés
- Sel et poivre
- Quelques feuilles de persil

## Préparation :

1. Laissez tremper les pois jaunes dans un bol rempli d'eau pendant au moins 4 heures. C'est encore mieux si vous pouvez les laisser toute une nuit. Égouttez.
2. Dans un grand chaudron, verser les 6 litres d'eau et ajouter tous les ingrédients. Porter à ébullition pendant 1 heure en remuant souvent.
3. Réduisez à feu doux et laissez mijoter pendant 1 heure en remuant souvent.
4. Elle se congèle très bien pour faire des réserves! 😊

“ Préparez-vous cette bonne vieille soupe aux pois si typique du Québec et de la cabane à sucre!  
Miam :)