

zeste

Soupe aux pois et jarret de porc fumé

par *MARYSOL FOUCAULT*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 10 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **2 h**



Préparation

JARRET DE PORC :

1. Dans une casserole de taille moyenne, faire mijoter à feu moyen élevé, le jarret de porc fumé, la carotte et le laurier en couvrant le tout d'eau. Cuire jusqu'à ce que la viande se défasse facilement de l'os
2. Ajouter de l'eau au besoin durant la cuisson. Retirer le jarret et laisser tiédir. Lorsque ce dernier est tiède, retirer le gras, les os et le défaire en gros morceaux. Réserver au moins 1 litre de bouillon pour la suite de la recette.

SOUPE :

1. Dans une casserole de taille moyenne, à feu doux, faire revenir le céleri et l'oignon dans l'huile végétale. Lorsque l'oignon est translucide, ajouter le bouillon de poulet et les morceaux de jarret.
2. Rajouter aussi 1 litre du bouillon de cuisson du jarret. Laisser mijoter le tout environ 45 minutes à feu doux ou jusqu'à ce que les pois soient tendres, mais pas en purée. Ajuster l'assaisonnement.

GARNITURE :

1. Pendant la cuisson de la soupe, faire revenir les cubes de céleri-rave avec du beurre, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres.
2. Transférer dans un grand bol. Juste avant de servir, mélanger les cubes de céleri-rave encore chauds avec les feuilles de céleri et les herbes salées.
3. Servir la soupe avec une généreuse quantité de garniture sur chaque portion.

PUBLICITÉ

Ingrédients

- 1 jarret de porc fumé
- 1 carotte, en rondelle
- 2 feuilles de laurier
- 2 L (8 tasses) d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 3 branches de céleri, en dés
- 1 oignon jaune, en dés
- 185 ml (2/3 tasse) de pois cassés jaunes (secs)
- 2 L (8 tasses) de bouillon de poulet
- 1 céleri-rave pelé, en dés
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé
- 1 cœur de céleri avec feuilles, tranché de biais
- 10 ml (2 c. à thé) d'herbes salées du Bas-St-Laurent
- Sel et poivre frais moulu

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)