

## Soupe au pois à la mijoteuse

- Une recette encore plus simple de soupe au pois et jambon à la mijoteuse!



### Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de pois jaunes
- 2 carottes coupées en dés
- 2 céleris coupés en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignon tranché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/3 de tasse (85 ml) de persil frais
- 1 cuillère à soupe de thym frais haché
- 1 feuille de laurier
- 1 jarret de porc fumé
- Sel et poivre du moulin
- 6 tasses (1500 ml) de bouillon de poulet faible en sel

### Préparation :

1. Si vous utilisez des pois jaunes secs, les faire tremper dans l'eau pendant au moins 4 heures ou encore mieux, pour toute la nuit.
2. Mettre tous les ingrédients dans le fond de votre mijoteuse, sauf le bouillon de poulet.
3. Ajouter environ 4 à 5 tasses du bouillon de poulet. Juste assez pour recouvrir vos autres ingrédients et réserver le restant pour plus tard.
4. Bien mélanger.
5. Faire cuire à LOW pendant 8 heures.

6. Dresser occasionnellement

- b. **brasser occasionnellement.**
7. Lorsque les pois sont tendres, sortez le jarret de porc, retirez l'os et émiettez la viande de porc. Remettre la viande la mijoteuse.
8. Ajouter le restant du bouillon pour atteindre la bonne consistance.
9. Retirer la feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre.
10. Servir!
11. Se congèle très bien...

Pour ceux qui préfèrent la **bonne vieille recette de soupe aux pois traditionnelle!**

“ *C'est une recette traditionnelle préparée avec les outils modernes... Ça donne un résultat facile à préparer et bien de chez nous!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)