

zeste

Soupe aux pois

par  **MARC CADIEUX**

Quantité : **6 Env. 1 tasse (250 ml)** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **30 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

375 ml (1 1/2 tasses) de pois jaunes secs ou un mélange de pois concassé

1,5 L (6 tasses) d'eau, pour le trempage

102 g (4 oz) de flancs de porc salé (lard salé entrelardé), coupé en 2

500 ml (2 tasses) d'oignons hachés

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

250 ml (1 tasse) de carottes coupées en dés

250 ml (1 tasse) de céleri coupés en dés

1,5 L (6 tasses) de bouillon de légumes ou d'eau

3 feuilles de laurier

10 ml (2 c. à thé) de sarriette fraîchement ciselée ou 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sarriette sèche moulue

Sel et poivre en quantité suffisante

Notes de l'auteur

Il est possible de passer le 1/2 ou le 3/4 de la soupe dans un robot mélangeur pour avoir une soupe plus crémeuse.

Préparation

1. Faire tremper les pois dans l'eau environ 4 heures, ou toute une nuit. Égoutter et réserver.
2. Dans un bol d'eau froide, faire tremper le flanc de porc salé pendant 15 minutes. Égoutter et réserver.
3. Dans une grande casserole, dorer les oignons à feu moyen fort dans le beurre. Ajouter les carottes, céleris et poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant.
4. Ajouter l'eau, les pois égouttés, le flanc de porc et les feuilles de laurier. Porter à ébullition. Si vous avez un os de jambon, c'est le moment de l'ajouter.
5. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 2h30 à 3 heures ou jusqu'à ce que les pois soient tendres.
6. Retirer les feuilles de laurier, l'os de jambon s'il y a lieu et les jeter. Retirer les morceaux de porc de la soupe, dégraisser et ne conserver que la viande.
7. Hacher la viande en petits dés et remettre dans la casserole.
8. Ajouter la sarriette. Rectifier l'assaisonnement et servir.

PUBLICITÉ