

zeste

Soupe aux pois classique

par CAMÉLIA DESROSIERS

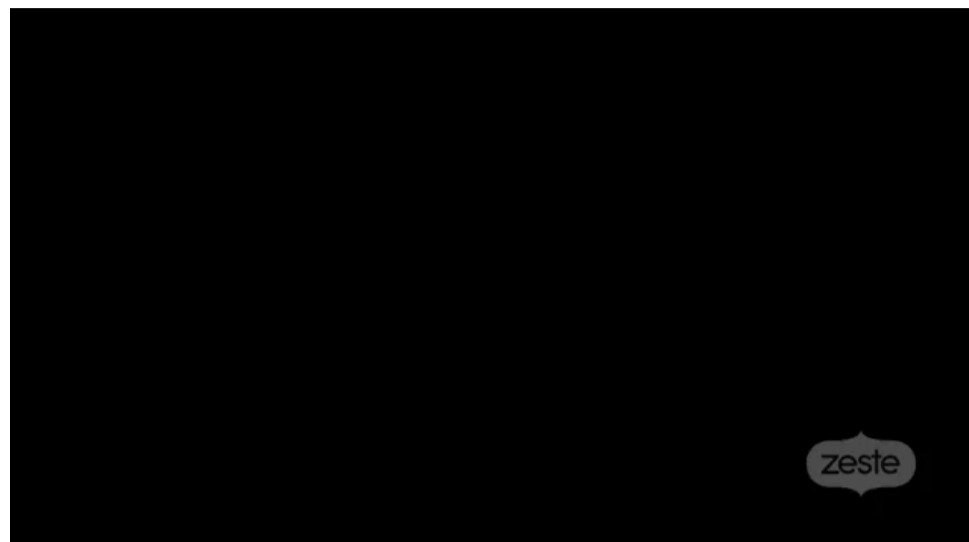
Quantité : **4 portions** (3) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 10 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **1 h**

Repos **1 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

300 ml (1 1/4 tasses) de pois secs

285 ml (1 1/3 tasses) de lard salé

3 L (12 tasses) d'eau

3 oignons, émincés

2 carottes, taillées en cubes

3 petites feuilles de laurier

5 ml (1 c. à thé) de sarriette

Une poignée de feuilles de céleri, hachées

Quelques branches de persil, hachées

Sel et poivre

Préparation

1. Laver et égoutter les pois.
2. Dans une grande casserole, mettre les pois avec tous les autres ingrédients (sauf le sel et le poivre).
3. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 2 minutes. Retirer du feu et laisser reposer 1 heure.
4. Remettre sur le feu et porter à ébullition à nouveau. Diminuer le feu et laisser mijoter, à couvert, 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient cuits. Saler et poivrer.
5. Servir tel quel ou en purée, en passant au mélangeur.

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)