

Soupe aux pois cassés 17 minutes

temeculablogs.com

Instant Pot, Soupe & potages

Ingredients

- 40 oz (1,182 ml) de bouillon de légumes (moi 5 c à thé de Better than bouillon aux légumes dans 5 tasses d'eau chaude)
- 2 tasses de pois cassés secs, non cuits (jaune ou verts) rincés et égouttés
- 1/2 oignon coupé en dés (moi 1 petit oignon entier)
- 2 carottes coupées en petits morceaux
- 2 branches de céleri coupées en petits morceaux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive (prévient la formation d'écume)
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 1 tasse de jambon coupé en dés (facultatif)
- 1 tasse d'eau supplémentaire si nécessaire



Steps

1. Mettre le IP sur sauté et lorsque ça indique HOT, ajoutez l'huile d'olive, les oignons et le jambon.
2. Cuire quelques minutes pour que les oignons ramollissent et que le jus de jambon sorte un peu et ajoute de la saveur au reste de votre soupe.
3. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien pour que le sel se dissolve
4. Mettre le couvercle et placez sur SEALING
5. Pressure cook high 17 min + NR 10 min + QR
6. Remuer et servir.
7. N.B ça va épaissir beaucoup en refroidissant si trop épais ajouter de l'eau (moi j'ai rajouter 1 tasse d'eau après la cuisson)