

Soupe aux pois à l'ancienne



INGRÉDIENTS

375 ml (1 1/2 tasse) de pois jaunes secs

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

100 g (1/4 lb) de flanc de porc salé (lard salé entrelardé), coupé en 2

625 ml (2 1/2 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 coupé en dés

1,5 litre (6 tasses) d'eau

3 feuilles de laurier

10 ml (2 c. à thé) de sarriette fraîche ciselée OU

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sarriette moulue

Sel et poivre

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 dans le beurre. Ajouter les carottes et le céleri. 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. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 2 h 30 à 3 heures ou jusqu'à ce que les pois soient tendres.

5. Retirer les feuilles de laurier et les jeter. Retirer les morceaux de porc de la soupe, dégraisser et ne conserver que la viande. Hacher en petits dés et remettre dans la casserole.

6. Ajouter la sarriette. Rectifier l'assaisonnement et servir.