

Soupe aux pois authentique



Ingrédients

- 450 g (1 lb) pois jaunes secs
 - 30 ml (2 c. à soupe) beurre
 - 1 gros oignon haché
 - 3 gousses d'ail, hachées
 - 60 ml (1/4 tasse) blanc de poireau, haché
 - 125 ml (1/2 tasse) carottes en petits dés
 - 125 ml (1/2 tasse) céleri en petits dés
 - 2 l (8 tasses) bouillon de poulet
 - 450 g (1 lb) porc salé coupé en petits dés
 - 2 feuilles de laurier
 - 5 ml (1 c. à thé) sarriette
 - 30 ml (2 c. à soupe) persil frais, haché
 - Poivre au goût
-

Préparation

1. Laver les pois et les faire tremper dans de l'eau pendant toute une nuit. Égoutter et réserver.
2. Dans une casserole, chauffer le beurre et faire revenir l'oignon, l'ail et le poireau. Ajouter les carottes et le céleri ; poursuivre la cuisson 2 min.
3. Incorporer les pois, le bouillon, le porc salé, les feuilles de laurier et la sarriette.
4. Porter à ébullition.
5. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert environ 75 min.
6. Retirer les feuilles de laurier et ajouter le persil.
7. Prendre une (1) tasse de pois et les écraser complètement (inclure aussi du lard) et ensuite remettre dans la casserole
8. Brassier et rectifier l'assaisonnement.