

Soupe aux pois du Parc Jura vaudois

Entrée



Temps de préparation: env. 1 heure

Ingrédients

- Pois cassés : 350 g
- 3 tranches de lard fumé
- 1 oignon
- 1 carotte
- 3 cl crème liquide entière
- Sel fin
- Poivre du moulin
- 2 cl huile d'olive

Préparation

- Éplucher l'oignon et la carotte, puis les émincer finement (lamelles).
- Tailler le lard fumé en petits lardons.
- Rincer les pois cassés.
- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive, puis ajouter les lardons et les faire suer pendant quelques instants. Ajouter ensuite les oignons et les carottes et poursuivre la cuisson durant quelques minutes.
- Puis incorporer les pois cassés.
- Ajouter 5 fois leur volume en eau, puis cuire à couvert et à feu moyen durant 40 min.
- Retirer ensuite le couvercle, verser la crème et porter à ébullition.
- Mixer au blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant, puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.
- Ajouter toujours le bouillon de cuisson progressivement pour éviter que la soupe ne soit trop liquide.