

SOUPE AUX POIS CASSES ET PETITS LARDONS N°6

Ingrédients : 6 pers

- 350 gr de pois cassés
- 100 gr de lardons
- 2 carottes
- 1 vert de poireau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparation :

Faire revenir dans de l'huile d'olive les carottes, le poireau et l'oignon, émincés durant 5 mn.

Ajouter 2L d'eau froide, puis les pois cassés, l'ail écrasé et le bouquet garni.

Porter à ébullition et laisser cuire 50 mn. Saler et poivrer.*

Retirer le bouquet garni, et mixer. Filtrer si nécessaire.

Faire revenir les lardons dans une poêle.

Servir dans des bols accompagnés des lardons.