Cabas
Les saveurs du terroir

Prix d'appel

# Soupe de pois cassés au lard fumé

*Une soupe épaisse et fumée, le plat d'hiver le moins cher qui soit.*

La soupe de pois cassés au lard est un plat de grand-mère, nourrissant et réconfortant. Les pois cuisent doucement avec des carottes, un oignon et des herbes, puis on les mixe et on ajoute des lardons fumés grillés. Elle se congèle très bien.




Pour 8 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 1 h 15 | Facile

## Dans votre pack

| | |
|---|---|
| Pois cassés verts, 1 kg | 1 × sac de pois cassés verts (1 kg) |
| Lardons fumés Bleu Blanc Cœur, 1 kg | 500 g |
| Carottes | 500 g |
| Oignons | 300 g |
| Laurier | 1 botte |
| Thym | 1 botte |

## À prévoir à la maison

Sel, poivre, croûtons de pain (facultatif).

## Allergènes

.

## La recette

1. Rincez les pois cassés à l'eau froide.
2. Faites revenir la moitié des lardons avec l'oignon et les carottes en dés.
3. Ajoutez les pois, le thym, le laurier et 2,5 litres d'eau par kilo de pois. Laissez cuire 1 heure à petit feu.
4. Retirez les herbes, mixez la soupe et rectifiez l'assaisonnement.
5. Faites griller le reste des lardons à la poêle et parsemez-en chaque bol.

### Le mot du marchand

*Ne salez qu'à la fin : les lardons apportent déjà beaucoup de sel.*

À table avec : *Un Côtes du Rhône ou une bière ambrée.*