



SOUPE AUX POIS

Temps de cuisson : 3 Heures

Portions : 4-5

Ingrédients

1 ½ tasse de pois à soupe sec	Un petit morceau de lard salé en dés
1 gros oignon jaune	1 tasse de céleri en dés
2 carottes en dés	1 feuille de laurier
½ c. à thé de sarriette	Sel et poivre
12 tasses d'eau (6 pour le trempage et 6 pour la cuisson)	

Préparation

- Faire tremper les pois durant toute une nuit
- Dorer les oignons dans le beurre
- Ajouter la carotte, le céleri, l'eau, les pois et le lard.
- Laisser mijoter pendant 3heures à feu moyen.
- Ajouter la sarriette.

Suggestion : Nous pouvons passer la moitié au mélangeur pour une soupe plus crémeuse.