

Pois cassés

500g pour 6 personnes
soit 80g par personne
Soupe pour 2 personnes : 250g

Purée :

500g pois cassés
2 grosses pommes de terre
1 gros oignon
1 carotte
Bouquet garni
Eau : 5 fois le volume des pois cassés
Sel, poivre à mi-cuisson.

Laver les pois cassés à l'eau froide.
Les mettre à cuire à l'eau froide.
Ajouter les autres légumes (carotte dès
l'ébullition) le bouquet garni.
Assaisonner modérément à mi-cuisson.
Faire cuire 1h, sauf s'il est précisé
sur le paquet 30mn.
Réduire en purée. Ajouter : beurre, crème.
Rectifier l'assaisonnement.