

LA FARANDOLE DES SOUPES

Samedi 21 janvier 2017

2^{ème} prix

Soupe de Pois cassés au lard

Par Sandrine

Ingrédients

*1 oignon
1 carotte
100 gr de pois cassés
1,5 litre d'eau
Sel, Poivre
1 cuillère à soupe de crème fraîche
50 gr de poitrine de porc ½ sel*



Mettez l'oignon et la carotte coupés en morceaux dans une marmite.

Ajoutez les pois cassés, du sel, du poivre et la poitrine de porc.

Laissez cuire pendant une heure à partir de l'ébullition.

Retirez la poitrine.

Mixez les légumes et ajoutez la crème fraîche.

Taillez la poitrine en petits dés et ajoutez-les à la soupe.

Servez bien chaud.