



*Soupes chaudes*

# Soupe de pois cassés au lard



**1h55** **15 min** **1h40** **0** **210**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour la soupe

250 g **Pois cassés**  
100 g **Lard fumé**  
1 **Oignon(s)**  
2 **Carotte(s)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
2 feuille(s) **Laurier**  
1 c. à café **Herbes de Provence**  
1.5 litre(s) **Bouillon de légumes**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

Préparation de la soupe de pois cassés au lard

- 1 Rincer les pois cassés. Porter une grande quantité d'eau à ébullition, faire blanchir les pois cassés pendant 2 minutes. Les égoutter.
- 2 Eplucher et hacher finement l'oignon.
- 3 Peler et tailler les carottes en brunoise.
- 4 Eplucher et hacher l'ail.
- 5 Tailler le lard en lardons.
- 6 Dans une cocotte, faire revenir le lard, l'oignon, l'ail et les dés de carotte ensemble pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter tous les autres ingrédients, porter à ébullition.
- 8 Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 1h30. Les pois cassés doivent être écrasés. Rectifier l'assaisonnement.

## Étape 2

Dressage

- 1 Retirer la cocotte du feu et répartir la soupe dans des bols de service. Déguster bien chaud.