

Recette de soupe aux pois

Un sac pois jaune

Rincer les pois à l'eau froide et enlever les mauvais pois

Mettre à l'eau et amener à ébullition pendant 2 minutes et retirer du feu puis laisser tremper à l'eau chaude pendant environ 1-1 1/2 heure(jusqu'à ce que les pois soient tendres .

Puis rincer à l'eau froide et faire bouillir à nouveau.

Ajouter une c. à thé d'huile à l'eau de cuisson pour réduire l'écume.

Ajouter 1 Oignon et lard salé

+

Préparer les légumes (Grosueur d'un pois)

2 tiges de céleri

2 carottes

1/2 piment vert + 1/2 piment rouge

2 feuilles de laurier

Laisse bouillir (+/- 1 1/2 hre)

1 cuillerée à thé de sarriette

À la fin

Assaisonner poivre et concentré de poulet ou bouillon de poulet

Ajouter sel à la fin (pour éviter que les pois soient durs)