

CREME DE POIS CASSES

Pour 10 personnes

Ingrédients :

- Pois cassés 200 g
- Carottes 2
- Oignons 3
- Gousse d'ail 1
- Branche de céleri 1
- Bouquet de persil 1
- Feuille de laurier 1
- Lait ou crème de liquide 25 cl

. Laver les pois cassés et les laisser tremper 1 heure dans de l'eau chaude.

. Les égoutter et les mettre dans une casserole avec 1 litre d'eau puis porter à ébullition, régler alors sur feu doux, couvrir et laisser cuire 2 heures (saler à mi-cuisson).

. Pendant ce temps, râper les carottes, hacher les oignons et le persil, émincer la gousse d'ail et couper le céleri en petits dés.

. Mettre de l'huile à chauffer dans une sauteuse et faire revenir les légumes 10 mn, les ajouter à la soupe, poivrer et poser la feuille de laurier, laisser infuser 5 mn.

. Passer le tout au mixeur à potage, ajouter le lait ou la crème et servir aussitôt.