

Velouté de Pois Cassés aux Lardons Fumés

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 45

Ingrédients:

- POIS CASSÉS	400 g
- LARDONS	100 g fumés
- OIGNON(S)	1 émincé
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- POIVRE	
- BOUILLON DE VOLAILLE	1.5 litre (2 cubes)

Recette:

- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre de cuisson. Ajoutez les lardons et laissez cuire 2 – 3 minutes.
- Incorporez l'ail en poudre, les pois cassés et arrosez avec le bouillon de volaille. Poivrez.
- Laissez mijoter 1 h 30 minutes.
- Mixez et ajustez la consistance du velouté en rajoutant éventuellement un peu d'eau (ou de maïzéna s'il faut l'épaissir).
- Servez sans attendre (avec éventuellement un peu de crème).

