

Soupe de Pois Cassés, Carottes et Poireaux, aux Lardons et Croûtons Frits

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIS CASSÉS	300g
- CAROTTE(S)	2
- POIREAUX ENTIERS	1
- OIGNON(S)	1
- LARDONS	250g fumés
- EAU	1.75 litres
- SEL	
- MIE DE PAIN	3 grosses tranches



Recette:

- Emincez l'oignon, pelez et coupez les carottes en dés, coupez le poireau en julienne.
- Faites blanchir les pois cassés 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile avec les lardons et laissez cuire 2 – 3 minutes.
- Incorporez les carottes, le poireau et les pois cassés égouttés.
- Arrosez avec l'eau puis salez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 45 minutes.
- Pendant ce temps, coupez le pain de mie en morceaux et faites-les frire quelques instants dans l'huile chaude de la friteuse. Réservez sur du papier absorbant.
- Mixez et ajustez la consistance du velouté en rajoutant éventuellement un peu d'eau.
- Servez sans attendre avec les croûtons frits.