Soupe de pois cassés

Plat | 3 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 50 min. | Total 60 min.

La soupe hivernale de mon enfance

Ingrédients

- **200g** pois cassés
- **1** oignon jaune
- **2** carottes
- **1** gousse d'ail
- **1,25 l** eau
- **1** Bouillon cube
- thym
- sel, poivre

Préparation

1. Rincer les pois cassés à l’eau claire dans une passoire.Hacher l’oignon, l’ail et les carottes et les faire revenir dans une grande casserole avec un peu d’huile. Saler, poivrer et ajouter du thym.Une fois doré, ajouter les pois cassés. Bien mélanger et ajouter 1,25l d’eau ainsi que le bouillon cube.Laisser mijoter à mi-couvert pendant 45min-1h.Une fois cuit, tout mixer et déguster avec des lardons grillés ou des croûtons aillés.

Tags

végétarien | traditionnel | sans gluten | sans lactose | réconfortant | facile | économique | hivernal