

Soupe aux pois à l'ancienne

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 2 heures (tout dépendant de la sorte de vos pois)

Trempage: 4 heures (moi, toute la nuit)

Portions: 8

~Note: J'ai achetée les pois suggérés à la recette et ils sont demeurés dures. J'ai dû faire cuire 6 heures. J'ai apportée quelques modifications à la recette.

~Aussi: Se congèle.

~Ingrédients

375 ml (1 1/2 tasse) de pois jaunes secs (vérifiez les marques car certains restent dures)

1,5 litre (6 tasses) d'eau, pour le trempage

100 g (1/4 lb) de flank de porc salé (lard salé entrelardé), coupé en 2

625 ml (2 1/2 tasses) d'oignons hachés

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

250 ml (1 tasse) de carottes coupées en dés

250 ml (1 tasse) de céleri coupé en dés

1,5 litre (6 tasses) d'eau

3 feuilles de laurier

10 ml (2 c. à thé) de sarriette fraîche ciselée (moi, omis)

ou

2,5 ml (1/2 c. à thé) de sarriette moulue

Sel et poivre

*Mon ajout: 2 grosses cuillères à soupe de bovril de poulet

~Préparation

1. Faire tremper les pois dans l'eau environ 4 heures, ou toute une nuit. Égoutter et réserver.

2. Dans un bol d'eau froide, faire tremper le flank de porc salé pendant 15 minutes. Égoutter et réserver.

3. Dans une grande casserole, dorer les oignons dans le beurre. Ajouter les carottes et le céleri. Poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant.

4. Ajouter l'eau, les pois égouttés, le flank de porc et les feuilles de laurier. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 2 h 30 à 3 heures ou jusqu'à ce que les pois soient tendres.

5. Retirer les feuilles de laurier et les jeter. Retirer les morceaux de porc de la soupe, dégraisser et ne conserver que la viande.

Hacher en petits dés et remettre dans la casserole.

6. Ajouter la sarriette. Rectifier l'assaisonnement et servir.

Source: Ricardo cuisine modifiée par Lexibule

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule