

Soupe aux pois de Ricardo

C'est le temps des cabanes à sucre, c'est le temps de la soupe aux pois! Mausus que ça sent bon dans la maison quand ça cuit!!! Je l'ai trouvé un peu salé mais je crois que mon morceau de lard salé était trop gros. N'empêche, cette soupe était délicieuse!!! J'ai pris cette recette chez [Ricardo](#). J'écris cette recette et vite! un verre d'eau!!!

Ingrédients:

- 1 1/2 tasse de pois jaunes
- 4 tranches de bacon, coupées en lardons (facultatif)
- 1 morceau de couenne de jambon d'environ 5 po. carré ou de lard salé entrelardé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 carottes, coupées en dés
- 1 blanc de poireau, coupé en dés
- 3 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de jus de cuisson de jambon ou de bouillon de poulet
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à thé de sirop d'érable
- Poivre

Préparation:

1. Placer les pois dans un bol. Couvrir d'eau et faire tremper environ 4 heures ou toute une nuit à la température ambiante. Ajouter de l'eau au besoin afin que les pois soient toujours bien couverts. Rincer et égoutter. Réserver.
2. Dans une casserole, dorer le bacon et la couenne dans l'huile. Ajouter les carottes et le poireau et faire revenir à feu moyen environ 2 minutes. Ajouter le bouillon, le jus de cuisson de jambon, les pois et le laurier. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 2 heures ou jusqu'à ce que les pois soient tendres.
3. Retirer le morceau de couenne et le laurier. Ajouter le sirop d'érable. Ajouter du bouillon de poulet au besoin. Rectifier l'assaisonnement.

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de trempage: 4 heures ou toute une nuit

Temps de cuisson: 2 heures

Portions: 6

Congélation: oui