

SOUPE AUX POIX

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive
2 oignons moyens finement hachés
2 branches de céleri coupées finement
1/2 c. à soupe d'ail émincé
1 1/2 tasses de pois cassés secs verts ou jaunes
8 tasses de bouillon de poulet
2 feuilles de laurier
4 tranches de lard fumé, coupé en petits morceaux
sel et poivre du moulin
1 pomme de terre, en petits dés
1 1/2 c. à soupe d'herbes salées¹

Faire cuire les tranches de lard. Ajouter l'huile à la graisse restant et faire sauter l'oignon et le céleri jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Mettez tous les ingrédients, sauf le sel et poivre, dans une mijoteuse. Faire cuire 3-4 heures au feu haut jusqu'à ce que les petits pois soient tendres. Saler et poivrer au goût. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quelles seraient les différences de préparation en utilisant les petits pois frais plutôt que séchés?
2. Quels autres aromatiques pourrait-on utiliser?
3. Cherchez des recettes de soupes aux ingrédients séchés. Quelles différences y a-t-il avec cette recette? Quels ingrédients ont-elles en commun?
4. Qu'est-ce qu'on changerait pour faire une version végétarienne de cette soupe?
5. Quelle est la différence entre les petits pois verts et les petits pois jaunes?



Notes

¹ Voir l'article pour la préparation des herbes salées.