

«Zupa Grochowa» Soupe aux pois cassés Recette de ma Babcia

Ingrédients: pour 3 personnes

250 g de pois cassés

150 g de lardons fumés

1 ou 2 saucisses fumées

1 oignon

2 carottes + 1 blanc de poireau + 3 ou 4 pommes de terre

1 c à s de marjolaine, 2 grains de piment Jamaïque, 1 bouquet garni, ½ c à s de livèche

Sel, poivre

Préparation:

J'ai préparé la soupe pour le soir.

Faire tremper les pois dans de l'eau froide, tôt le matin. Quelques heures après, coupez les carottes, le poireau et les pommes de terre en petits morceaux. Émincez l'oignon.

Faites revenir durant 5 mn l'oignon, les carottes et le poireaux dans une cocotte avec du beurre. Ajoutez les pois égouttés, puis versez de l'eau à hauteur, portez à ébullition, puis baissez un peu le feu. Pendant ce temps faites revenir les lardons et les morceaux de saucisses dans une poêle. Ensuite, rajoutez les pommes de terre, les lardons et les morceaux de saucisse dans la cocotte. Assaisonnez avec les épices, du sel et du poivre et laissez mijoter doucement pendant 1 heure en remuant de temps en temps. Vérifiez l'assaisonnement en cours de cuisson.