



Soupe de petits pois et lardons

Ingrédients

(Pour au moins 5 bols)

- 380 g de petits pois (écossés)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1/2 pomme de terre
- 1 petite barquette de 100g de lardons
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 bonnes c.s. de crème épaisse
- un peu de beurre (≈ 15g)

Hachez grossièrement l'oignon et la gousse d'ail, coupez la carotte en rondelles et la demi pomme de terre en gros morceaux (4 ou 6).

Dans une grosse casserole, faites fondre le beurre pour y faire suer l'oignon, l'ail et la carotte. Ajoutez les lardons.

Versez ensuite vos petits pois et les deux bouillons de volaille dilués dans 150 cL d'eau. Laissez cuire 30mn à petite ébullition.

A l'aide d'un écumoire, essayez de sortir un maximum de lardons et mettez-les de côté.

Mixez votre soupe, puis passez-la au chinois pour enlever les morceaux de «peau» des petits pois. Rajoutez deux bonnes cuillères à soupe de crème épaisse et re-mixez légèrement.

À déguster avec les lardons que vous aurez fait revenir à la poêle.

Bon appétit ! :)