

Soupe aux pois

INGRÉDIENTS

750 mL (3 TASSES)	POIS SECS ENTIERS
2 L (8 TASSES)	EAU
250 mL (1 TASSE)	OIGNON HACHÉ
240 g (1/2 lb)	LARD SALÉ
175 mL (2/3 TASSE)	CÉLERI, COUPÉ EN DÉS
1 mL (1/4 C. À THÉ)	SARRIETTE
1	FEUILLE DE LAURIER
	SEL ET POIVRE, AU GOÛT

PRÉPARATION

- LAVÉ ET TRIER LES POIS.
 - LES FAIRE TREMPER DANS 1 L (1 PINTÉ) D'EAU AU RÉFRIGÉRATEUR TOUTE LA NUIT, OU DE 10 À 12 HEURES.
 - MODE DE TREMPAGE RAPIDE: FAIRE BOUILLIR LES POIS DANS DE L'EAU PENDANT 2 MINUTES; RETIRER DU FEU ET LAISSER REPOSER 1 HEURE.
 - ÉGOUTTER.
 - MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS, SAUF LE SEL ET LE POIVRE.
 - PORTER À ÉBULLITION.
 - RÉDUIRE LA CHALEUR, COUVRIR ET LAISSER MUOTER JUSQU'À CE QUE LES POIS SOIENT TENDRES (ENVIRON 2 HEURES).
 - RETIRER LE LARD SALÉ ET LA FEUILLE DE LAURIER.
 - HACHER FINÈMENT LE LARD SALÉ.
 - REMETTRE LE LARD SALÉ DANS LA SOUPE ET RÉCHAUFFER LE TOUT.
 - ASSAISONNER AU GOÛT.
- DONNE DE 6 À 8 PORTIONS.