

Purée de pois cassés à l'ancienne

(<http://www.odelices.com/recette/puree-de-pois-casses-a-l-ancienne-r95/>)



Auteur :

Marie-Laure Tombini

2543 recettes publiées

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

Repos : 1 h

Difficulté

Très facile

Ingrédients Pour 4 à 6 personnes

- 500 g de pois cassés (2.5 tasses, 17.6 onces)
- 100 g de lardons (1/4 lbs, 3.5 onces)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- sel, poivre

Préparation

1. Faites tremper les pois cassés 1 heure dans de l'eau froide.
2. Pendant ce temps, pelez et coupez la carotte en rondelles, et pelez et émincez finement l'oignon.
3. Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Salez-la et plongez-y les pois cassés égouttés, l'oignon, les lardons, la carotte et le bouquet garni. Laissez cuire 1 h à feu moyen.
4. Egouttez les légumes et les lardons en conservant l'eau de cuisson et écrasez-les avec un moulin à légumes ou dans un mixeur. Incorporez selon votre goût de l'eau de cuisson. Cette purée doit rester assez épaisse.
5. Accompagnez-la de poissons ou de viandes blanches.