

**Recette Plaisir**[retour](#)**Purée de pois cassés**Pour recevoir des idées de recette de saison, [cliquez ici](#)**Type de plat :** [plat](#)**Nb de couverts :** [4](#)**Préparation :** [10 mn](#)**Cuisson :** [50 mn](#)**Budget :** [Économique](#)**Origine :** [France](#)**Difficulté :** [Facile](#)**Ingrédients de la recette :**250 gr de [pois cassés](#)un gros [oignon](#)une [carotte](#)une gousse d'[ail](#)une feuille de [laurier](#)trois [clous de girofle](#)

sel

éventuellement une tranche de [lard](#)**Recette Purée de pois cassés :**1- Laver les [pois cassés](#) à l'eau fraîche en les rinçant directement dans la casserole.2- Eplucher l'[oignon](#), l'[ail](#) et la [carotte](#).3- Piquer l'[oignon](#) côté racine avec les [clous de girofle](#).4- Faire démarrer les [pois cassés](#) à l'eau froide, dans trois fois leur volume d'eau.  
NE PAS SALER A CE STADE.

5- A ébullition, écumer.

Quand le bouillon est propre, ajouter l'[ail](#), l'[oignon](#) piqué de [clous de girofle](#), la feuille de [laurier](#) et la [carotte](#).6- Après un bon quart d'heure de cuisson douce (attention, ne pas couvrir la casserole : rien ne déborde plus que les [pois cassés](#) !) vous pouvez enfin saler. Si vous salez dès le début de la cuisson, les [pois](#) restent durs.7- Si vous voulez mettre une tranche de [lard](#) dans votre plat, c'est le moment. Tenez-en compte pour la quantité totale de sel.8- Suivez votre cuisson, tournez avec une cuillère en bois, rajoutez un peu d'eau si besoin, ne laissez pas accrocher le fond. La cuisson est toujours plus longue que le temps de cuisson indiqué sur les paquets de [pois cassés](#).9- La [purée](#) se forme toute seule, battez-la avec un fouet, ou, si vous la voulez vraiment très lisse, passez-la au moulin à légumes. Je ne vous conseille pas de la mixer, cela la rend collante. Vous pouvez retirer la [carotte](#) et l'[oignon](#) avant de passer votre [purée](#).

10- Ajoutez un peu de crème fraîche si vous aimez, ou du beurre, surtout si vous n'avez pas mis de lard.

11- Servez la purée dans un plat que vous aurez fait chauffer. Présentez-la avec des croûtons de pain rassis frits au beurre.

### Conseils :

Ce plat est tout simple à réaliser, il est économique, nourrissant et savoureux. Ce n'est évidemment pas un plat de régime, surtout avec les croûtons. Mais les enfants s'en régaleront, vous pouvez le servir avec des saucisses cuites à part, ou une côte de porc, c'est parfait, et ça change des coquillettes !

Et n'oubliez pas, pour avoir des pois cassés bien tendres, salez en deuxième partie de cuisson.

### ***Mon commentaire :***

[Ajoutez cette recette à votre carnet](#) pour ajouter votre commentaire personnel !