

[Québec] Soupe de pois cassés à la cochonnaille



“ La quatrième de cinq soupes servies pour mon repas d’anniversaire sur ce thème... une tite soupe québécoise ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes)

- 500 g de pois cassés
- 1 carottes
- 1 petit morceau de céleri-rave
- 1 oignon
- 1 à 1¼ litres d’eau
- 200 g de collet de porc fumé
- 6 tranches de bacon
- 1 bouquet garni (2 feuilles de laurier, un branche de romarin, deux branches de thym)
- 1 clou de girofle
- 1½ à 2 litres d’eau
- Fleur de sel

Les Étapes :

Dans un casserole, faites fondre la cochonnaille coupé en cubes.

Ajoutez l’oignon épluché et émincé. Faites dorer. Mélangez. Ajoutez les pois cassés.

Couvrez d’eau. Ajoutez le bouquet garni et le clou de girofle.

Amenez lentement à ébullition. Réduisez le feu. Laissez cuire à feu doux pendant 1 heure en prenant soin d’ajouter de l’eau dans la casserole (*très probable*). Retirez le bouquet garni et le clou de girofle. Mixez. Rectifiez l’assaisonnement.

Décorez la soupe de languettes de bacon que vous aurez, au préalable, fait cuire à la poêle.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le collet de porc fumé par de la joue de porc, de la pancetta, de la poitrine fumée.

→ Parmi les 5 soupes servies pour mon anniversaire, il y avait celle au poireau et amandes, une soupe de courge gratinée au pecorino et à la sauge, une soupe de pois cassés et la soupe aux vermicelles et au panais d’Anne-sophie Pic... modifiée! Elles seront publiées dans la semaine.