

SOUPE AUX POIS CASSÉS, LARDONS ET CROÛTONS AU BEURRE

Proportions pour 10 personnes

750 g de pois cassés,
30 g de beurre,
150 g de vert de poireau,
100 g de carottes,
100 g d'oignon,
2 gousses d'ail,
3 l de fond blanc (ou d'eau),
200 g de poitrine de porc salée,
1 bouquet garni.

Finition :

1 dl de crème,
¼ de botte de cerfeuil,
120 g de pain de mie,
40 g de beurre,
2 cuillères à soupe d'huile,
sel, poivre

-
- Blanchir les pois cassés dans une grande quantité d'eau froide, porter à ébullition, écumer, laisser bouillir 5 minutes, égoutter.
 - Tailler le poireau, la carotte et l'oignon en paysanne, les faire étuver dans le beurre. Ajouter les pois cassés, mouiller. Faire partir l'ébullition, ajouter les gousses d'ail, le bouquet garni et le lard salé.
 - Ne PAS saler. Laisser cuire à petit feu pendant une heure.
 - Retirer le lard, le réserver, enlever le bouquet garni.
 - Passer le potage au moulin à légumes à la grille fine, saler, assaisonner, mettre à point avec la crème, réserver au chaud.
 - Détailler le pain de mie en dès réguliers, les faire dorer au beurre additionné d'une cuillerée d'huile. Les égoutter sur un papier absorbant.
 - Couper le lard en petits lardons, les faire rissoler rapidement dans le reste d'huile chaude, les égoutter sur un papier absorbant.
 - Ajouter les lardons dans le potage, mélanger, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
 - Servir bien chaud, en soupière ou en tasse, parsemer de pluches de cerfeuil ; présenter les croûtons à part.

Jean-Pierre Dézavelle

*Professeur agrégé, Chef de travaux
du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch*