

SOUPE DE POIS CASSES

Recette Hollandaise



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 250 g de pois cassés - 1 litre d'eau - 125 g de lardons - 1 oignon coupé en morceaux - 100 g de carotte coupée en rondelles de 1 cm - 100 g de poireau coupé en rondelles de 1 cm - 100 g de céleri rave coupé en petits cubes - 250 g de saucisse fumée - sel - poivre - persil frais

1. Mettez les pois cassés lavés, l'eau et les lardons dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 40 minutes/vitesse 2A/100°C.
2. Ajoutez les légumes et lancez le programme EXPERT, 20 minutes/vitesse 1A/100°C.
3. 5 minutes avant la fin du programme, ajoutez la saucisse fumée, préalablement coupée en rondelles de 1 cm.
4. Salez, poivrez et servez aussitôt agrémenté de persil haché.

Cook Expert ■