Soupe aux pois comme à la cabane

RECETTES – REPAS – SOUPES/POTAGES – TEMPS DES SUCRES – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 3H 30 MIN

TEMPS DE REPOS : 24H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de pois jaunes secs
- 6 tranches de bacon, coupées en petits morceaux
- 1 c. table d'huile
- 4 carottes, épluchées et coupées en petits dés
- 2 oignons jaunes, hachés
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 8 tasses de jus de cuisson de jambon (ou du bouillon de poulet)
- 6 tasses d'eau
- ¼ tasse de sirop d'érable ou plus au goût
- Pincée de sel
- Poivre au goût

Préparation

1. Mettre les pois secs au trempage dans un grand bol d'eau pendant 24 heures.
2. Une fois le temps de trempage terminé, égoutter les pois et réserver.
3. Dans un grand chaudron, faire revenir le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réserver.
4. Ajouter l'huile dans le chaudron et faire revenir les oignons, les carottes et les céleris pendant 5 minutes.
5. Ajouter ensuite le jus de cuisson du jambon ou le bouillon ainsi que l'eau, le bacon et le sirop d'érable.
6. Ajouter les pois et bien brasser. Saler et poivrer.

7. Porter à ébullition. Réduire ensuite le feu à feu moyen et laisser mijoter 3 heures ou plus selon la consistance désirée. Vous pouvez ajouter un peu de jambon à l’érable à la mijoteuse pour compléter le repas.