

PURÉE DE POIS CASSÉS

Marché:

- 500 gr de pois cassés
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- quelques lardons grillés
- gros sel
- environ 1 litre de bouillon de poule
- 1 jaune d'oeuf

En premier, ne pas tremper les pois dans de l'eau (pour éviter l'amertume des pois), déposez les pois dans une cocotte, versez de l'eau froide et portez à ébullition durant 2 minutes, en enlevant l'écume, puis égouttez les pois.

Émincez finement un blanc de poireau et un oignon. Faites fondre un peu de beurre dans une cocotte, puis faire suer l'émincé poireau/oignon. Ajoutez les pois cassés, puis couvrir avec du bouillon de poule et un peu de sel.

Laissez cuire environ 45 mn à feu moyen.

Égouttez les légumes en conservant l'eau de cuisson et écrasez-les avec un moulin à légumes. Incorporez un peu de beurre et selon votre goût de l'eau de cuisson. Cette purée doit rester assez épaisse. Et pour finaliser la liaison, ajoutez un jaune d'œuf, mélangez. Servir avec des lardons grillés.