

Potage de pois chiches, lard fumé et vieux cheddar

Recette pour 4 personnes

Description

Potage traditionnel du Québec, pour réchauffer nos hivers froids!

L'astuce du chef

Si vous utilisez du bouillon de poulet en poudre, faites attention, ils sont souvent très salés.

Ingrédients

Potage de pois chiches

- 2 Unité(s) Boîte de pois chiches de 540 ml (19 oz)
- 1.50 Litre(s) Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Oignon
- 100 Gr Lard fumé
- 250 Ml Vin blanc
- 50 Gr Fromage vieux cheddar
- 2 Branche(s) Thym

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Finitions

- 6 Branche(s) Persil
- 4 Cuil. à soupe Crème sûre

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Rincez les pois chiches à l'eau froide. Coupez le lard fumé en lardons. Émincez l'oignon. Ciselez le persil.

Potage de pois chiches

Dans une grande casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon, les lardons et le thym frais. Ajoutez ensuite les pois chiches, salez et poivrez. Déglacez au vin blanc et laissez réduire pendant quelques minutes. Ajoutez le bouillon de poulet et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes. À l'aide d'un malaxeur à main, mixez le mélange jusqu'à obtention d'un produit très lisse.

Finitions et montage

Dans un bol, versez votre potage, une cuillère de crème sûre, du vieux cheddar et un peu de persil.

Bon appétit!