

Soupe de pois cassés aux herbes salées du bas du fleuve, crème sûre à l'érable

Recette pour 12 Tapas

Description

Une recette traditionnelle québécoise qui saura vous réchauffer. Une soupe consistante à base de légumes, pois secs cassés et herbes salées.

L'astuce du chef

Si vous utilisez des pois secs entiers, il sera important de les faire tremper la veille.

Ingrédients

Soupe

- 1 Tasse(s) Pois cassé
- 1 Unité(s) Carotte
- 2 Unité(s) Oignon
- 2 Branche(s) Céleri
- 1 Unité(s) Poireau
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Branche(s) Saugé
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 2 Cuil. à soupe Gras de canard
- 2 Cuil. à soupe Herbes salées

- Sel et poivre

Garniture

- 150 Ml Crème sûre
- 15 Ml Sirop d'érable
- 10 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **75 mins**

Mise en place

Rincez les pois cassés à l'eau et égouttez-les.

Taillez finement le poireau, le céleri et la carotte. Hachez l'ail et la sauge. Ciselez l'oignon et la ciboulette.

Soupe

Chauffez une casserole avec un filet d'huile et faites-y suer les oignons et le poireau pendant 3 minutes, ajoutez ensuite les carottes, le céleri, l'ail, la sauge et le laurier.

Cuire 2 minutes supplémentaires. Ajoutez les pois et le bouillon, laissez frémir 1 heure avant de passer le tout au blender.

Garniture

Mélangez la crème sûre avec le sirop d'érable, la ciboulette, sel et poivre. Placez le tout dans une poche à pâtisserie pour le montage.

Montage

Versez la soupe dans vos bols, puis décorez d'un filet de crème sûre assaisonnée. Servez aussitôt.

Bon appétit!