

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## SOUPE AUX POIREAUX ET AUX POIS CHICHES



**Pour 6 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Cuisson : 1h20**

### **Ingrédients :**

- 340 g de pois chiches trempés une nuit
- 1 pomme de terre moyenne pelée
- 5 poireaux moyens
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail, finement émincées
- Sel et poivre
- 850 ml de bouillon de poulet ou de légumes
- 2 cuillères à soupe de parmesan moulu
- Huile d'olive extra-vierge

**Préparation :** Rincez les pois chiches trempés. Couvrez avec de l'eau, et faites cuire lentement avec la pomme de terre environ 1 heure (ils doivent être tendres, goûtez-les pour être sûr). Éliminez la membrane extérieure des poireaux, coupez-les en long depuis la racine, lavez-les soigneusement et émincez-les finement.

Faites chauffer une casserole à fond épais, versez l'huile d'olive et le beurre. Ajoutez les poireaux et l'ail, et faites suer lentement avec une bonne pincée de sel pour rendre les légumes tendres. Incorporez le pois chiches et la pomme de terre puis laissez cuire 5 minutes. Versez les 2/3 du bouillon et laissez frémir 15 minutes.

A ce stade de la préparation, il faut décider si vous souhaitez réduire les légumes en une fine purée dans un mixer ou si, au contraire, vous voulez obtenir une soupe claire avec des morceaux de légumes. Vous pouvez aussi faire comme moi : broyez la moitié de la soupe et laissez le reste tel quel ; de cette manière on obtient un potage agréable et moelleux tout en gardant une certaine texture. Ajoutez ensuite le reste du bouillon pour obtenir la consistance désirée. Vérifiez l'assaisonnement, ajoutez 1 cuillère à soupe de parmesan pour arrondir l'ensemble des saveurs. Servez-la dans un grand bol avec quelques gouttes d'huile d'olive extra-vierge, une pincée de poivre noir fraîchement moulu et une petite touche supplémentaire de parmesan.