

## Soupe de pois cassés hollandaise



*Source : site web du magazine Good Food, "Erwtensoeep : dutch pea soup"*

Pour 8 personnes  
prévoir 1h45 minutes

500ml pois cassés verts  
1 os de jambon ou 500g de jambon en 1 morceau  
1 feuille de laurier  
1 ccafé thym haché  
3 clous de girofle  
1 ou 2 saucisses fumées selon la taille. Morteau ou Montbéliard sont excellentes.  
250g carottes  
200g oignon  
250g céleri rave  
260g blanc de poireau  
QS sel (attention, la saucisse est assez salée)  
pour décorer et accompagner : quelques feuilles de céleri branche, pain de seigle et moutarde (je me suis contentée des feuilles de céleri)

Dans une casserole assez grande pour contenir l'os de jambon le cas échéant, verser 2 litres d'eau, les pois cassés, le jambon, la feuille de laurier, le thym et les clous de girofle et porter à ébullition en écumant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'écume du tout. Couvrir et laisser bouillonner doucement 45 minutes en mélangeant de temps en temps.

Peler les légumes. Couper les poireaux en demi-rondelles, les autres légumes seront hachés grossièrement.

Quand les pois cassés sont cuits (ils s'écrasent à la fourchette) retirer l'os de jambon le temps d'en prélever la viande qui y est attachée et de jeter l'os nu. Remettre la viande dans la casserole, ajouter la ou les saucisses entières et les légumes. Saler peu. Mijoter environ 30 minutes.

Quand c'est cuit, retirer les saucisses et le jambon. Couper les saucisses en rondelles et les répartir dans les assiettes en conservant juste une rondelle pour la déco de chaque assiette. Répartir aussi le jambon coupé en bouchées.

Goûter la soupe, rectifier en sel si nécessaire.

La recette ne le demande pas mais moi j'ai choisi de mixer la soupe pour obtenir un résultat très onctueux.

Verser la soupe dans les assiettes, décorer avec la rondelle de saucisse fumée réservée et un peu de feuilles de céleri finement ciselées.

La recette suggère d'accompagner de tranches de pain de seigle tartinées de moutarde...