

c'est la notre

Soupe de pois chiches

Cuisson : 45 minutes
Préparation : 15 minutes

Ingédients pour 6 litres :

- 2 kg de pois chiches
- 6 gros oignons blancs
- 6 litres de bouillon de boeuf
- 1 branche de céleri
- 3 kg de carottes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pots de crème épaisse
- Graisse de canard
- Sel, poivre
- Bouquet garni
- Aneth
- Sauge

Préparation :

- Epluchez les carottes en fines rondelles, les oignons en lamelles fines et réservez.
- Au fond du chaudron, laissez fondre une cuillère à soupe de graisse de canard et les 4 cuillères d'huile d'olive. Ajoutez-y les oignons et les carottes pour les faire revenir, juste à coloration. Dès que le fond accroche, incorporez les 6 litres de bouillon de boeuf. Laissez mijoter 5 minutes.
- Pour réaliser le bouillon de boeuf, ajoutez les cubes de bouillon dans 6 litres d'eau à raison de 2 cubes de bouillon par litre.
- Les pois chiches auront trempé toute la nuit dans de l'eau de source. Préparez une décoction avec un bouquet garni, de l'aneth, du sel, une branche de céleri, une feuille de sauge, laissez bouillir 10 minutes et enlevez l'ensemble.
- Ajoutez dès l'ébullition le bouquet garni et la sauge.
- Après les 15 minutes, ajoutez au bouillon les pois chiches. Salez et poivrez. Laissez mijoter 30 minutes en remuant de temps en temps. Ajustez en fonction du goût. Les pois vont se défaire tout seuls, il suffira d'un coup de cuillère pour qu'ils partent en purée.
- Ajoutez les pots de crème épaisse au moment de servir.
- Servez bien chaud.