



ThompsonsBeans.com

SOUPE AUX POIS À L'ITALIENNE

225 g (1/2 lb) de saucisses italiennes piquantes, pelées et émietées
2 tiges de céleri haché
1 gros oignon haché
1 grosse carotte hachée
1-2 gousse(s) d'ail haché
1/2 poivron vert haché
450 g (1 paquet) de pois cassés verts Thompsons
2 L (8 tasses) d'eau
796 mL / 28 oz (1 boîte) de tomates en cubes, égouttées
2 mL (1/2 c. à thé) de basilic séché
1 mL (1/4 c. à thé) de poivre noir
Persil italien haché
Sel et poivre au goût

Une soupe aux pois épaisse et savoureuse, subtilement parfumée aux saveurs de l'Italie. Dorer les saucisses émietées dans une grande casserole profonde ; égoutter l'excédent de graisse si nécessaire. Ajouter le céleri, l'oignon, la carotte, l'ail et le poivron vert ; faire sauter de 3 à 5 minutes. Incorporer les pois et l'eau en remuant. Amener à ébullition ; réduire la chaleur, couvrir et laisser mijoter pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient très tendres. Ajouter les tomates égouttées, le basilic et le poivre ; cuire de 10 à 15 minutes. Servir garni de persil. Ajouter du sel et du poivre si désiré. Donne environ 2,5 L (10 tasses).