



ThompsonsBeans.com

SOUPE AUX LÉGUMES ET POIS CASSÉS

125 g (1/4 lb.) bacon, coupé en dés
1 gros oignon, coupé en dés
1 gousse d'ail, finement hachée
2 L (8 tasses) d'eau
1 cube de bouillon de poulet
375 ml (1 1/2 tasses) pois jaunes cassés Thompsons
1 feuille de laurier
375 ml (1 1/2 tasses) (chaque)
céleri et carottes en dés
125 ml (1/2 tasse) poivron
vert en dés
Poivre fraîchement moulu, au goût

Préparer cette recette n'importe quand. Quelques tranches de bacon assurent une saveur traditionnelle à cette soupe du bon vieux temps. On peut substituer un os de jambon. Trier et rincer les pois. Dans une grande casserole, cuire le bacon, l'oignon et l'ail jusqu' à ce que le bacon soit croustillant; si désiré, enlever la graisse superflue. Ajouter l'eau, le cube de bouillon, les pois cassés et la feuille de laurier. Amener à l'ébullition; diminuer la chaleur, couvrir la casserole et laisser bouillir doucement pendant 30 minutes. Ensuite, ajouter les autres ingrédients et cuire environ 30 minutes de plus ou jusqu' à ce que les pois et les légumes soient tendres. Donne environ 2,5 L (10 tasses) de soupe. N.B.: Pour obtenir une soupe plus épaisse et crémeuse, réduire en purée 500 à 750 ml (2 à 3 tasses) de pois, légumes et liquide. En remuant, incorporer cette purée dans le reste de la soupe, réchauffer et servir.

Dry beans are harvested in their natural state and are processed with care. However, please sort, examine and rinse beans prior to cooking.

Les haricots sont récoltés à l'état naturel et sont traités avec soin. Toutefois, s'il vous plaît trier, examiner et rincer les haricots avant la cuisson.