

Soupe de pois cassés au bacon

Entrée



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 244.333 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.875

Les ingrédients

- 300.0 gr Pois cassés (crus)
- 1.5 l Eau
- 10.0 cl Crème Fraiche 30pc
- 1.0 u Oignon
- 1.0 u Bouillon cube boeuf
- 1.0 cs Romarin
- 20.0 gr Bacon

Cuisson

Dans une grande casserole d'eau, portez à ébullition l'eau avec le bouillon cube et la romarin.

Puis ajoutez les pois cassés et l'oignon coupé en gros dés et laissez cuire à feu doux 30 minutes (pour avoir des petits bouillon) et avec le couvercle.

Enfin de cuisson, enlevez le romarin et mixez les pois cassés en ajoutant la crème fraîche. Saler et poivrer à votre convenance.

Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer les tranches de bacon puis réservez au chaud.

Présentation

Dans des mug transparents, servir la soupe aussitôt et disposer dessus les tranches de bacon.