

Soupe aux pois jaunes St-Arnaud

Ingrédients

2 tasses de pois jaunes rincés

6 tasses d'eau bouillante

7 tasses d'eau bouillante

1 tasse de bouillon de bœuf condensé

1 Os de jambon

2 grosses carottes en quartier

3 grosses feuille de laurier (si double recette 4 feuilles)

2 branches de céleri

1 oignon haché ou un blanc de poireau haché

2 cuil à thé Assaisonnement pour volaille

1 cuil. Thé d'herbes salées du bas du fleuve

1 cuil. Thé sarriette moulue

2 cuil à soupe de persil haché

Poivre

Préparation

Recouvrir les pois de 6 tasses d'eau bouillante et faire bouillir 2 minutes. Retirer du feu et faire reposer 1 heure. Égoutter.

Combiner les pois et les 7 autres tasses d'eau bouillante, le bouillon de bœuf, l'os, les carottes, le céleri, oignons, sarriette moulue, les feuilles de laurier, l'assaisonnement pour volaille et le poivre. Couvrir et amener à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter à couvert entre 1 h 30 et 2 heures ou jusqu'à ce que les pois soient tendres.

Retirer l'os et les feuille de laurier Ajouter le persil et les herbes salées.

Si multiplier par 2 : rendement 8 pots d'un litre?