

Purée de pois cassés

Par personne

60 g de pois cassé secs

¼ d'oignon

Thym

½ gousse d'ail

Laurier

Bouillon de volaille

1 c à c d'huile d'olive

Poivre

Faire revenir les oignons émincés dans l'huile avec l'ail en chemise et le thym.

Ensuite ajouter les pois cassés et recouvrir largement de bouillon de volaille. Ajouter le laurier.

Faire cuire le temps indiqué.

Egoutter en réservant le jus .

Oter l'ail, le laurier et le thym.

Mixer les pois cassés. Ajouter du lait ou de crème avec un peu de jus pour détendre la purée et recuire.

Poivrer si nécessaire