




ŒUFS POCHÉS, SOUPE FROIDE DE POIS CASSÉS ET LARD CROUSTILLANT

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Pois cassés	100 g	200 g
Oignon	1	1
Ail	2 gousses	2 gousses
Céleri branche	50 g	80 g
Œufs	2	4
Vinaigre d'alcool blanc ou vinaigre de vin rouge	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Tranches de poitrine fumée	80 g	160 g
Huile d'olive	4 cl	6 cl
Bouillon de volaille	1 cube	1 cube



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn  Cuisson : 20 mn

1. La soupe de pois cassés

- Préparez le bouillon de volaille : faites chauffer une casserole avec 500 ml d'eau et plongez-y le cube de bouillon, remuez pour le dissoudre.
- Epluchez l'oignon, l'ail et le céleri et les couper en petits cubes.
- Préchauffez le four à 180°C pour la cuisson des tranches de lard.
- Faites cuire l'oignon, l'ail et le céleri sans les faire dorer à l'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez les pois cassés puis mouillez à hauteur avec le bouillon.
- Cuire les pois cassés doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit environ 15 à 20 minutes.

2. Le lard

- En parallèle, disposez les tranches de lard sur une plaque entre deux papiers sulfurisés et les cuire lorsque le four est chaud pendant environ 15 minutes.
- Puis mixez l'ensemble oignon, ail, céleri et pois cassés, détendre avec le reste de bouillon (n'hésitez pas à rajouter un peu d'eau si nécessaire) pour obtenir la consistance de soupe souhaitée. Ajoutez un filet d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.

3. Les œufs pochés

- Faites bouillir un bon volume d'eau avec le vinaigre d'alcool ou de vin dans une casserole.
- Cassez un œuf dans un bol puis le verser dans l'eau frémissante. Le laisser cuire pendant environ 4 minutes et le déposer dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson. Renouvelez l'opération autant de fois que d'œufs.

4. Le dressage

- Versez la soupe dans une assiette creuse, déposez l'œuf poché au centre avec un peu de fleur de sel et pour finir disposez le lard sur l'œuf.
- Bonne dégustation !

