



# SOUPE DE POIS CASSÉS

---

## INGREDIENTS

500g de pois cassés

5 pommes de terre

Ail

Sel

Poivre

Cumin

## DIRECTIONS

- Faire cuire les pois cassés pendant 45 minutes / 1h dans une casserole remplie à moitié d'eau.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux, couper l'ail grossièrement et incorporer le tout dans la casserole d'eau chaude avec les pois cassés.
- Une fois les pois cassés, pommes de terre et ail cuits, mixer le tout.
- Ajouter sel, poivre, cumin selon votre convenance.

**NOTE** On a toujours besoin de croûtons à l'ail pour agrémenter une soupe

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper 100G de pain rassis en cubes et les mettre dans un saladier.
- Hacher finement l'ail, l'ajouter aux croûtons, ajouter des Herbes de Provence.
- Mettre l'huile d'olive et bien mélanger pour que tous les cubes s'imprègnent de la préparation. Étaler les cubes sur une plaque tapissée de papier cuisson. Les laisser une dizaine de minutes dans le four en remuant de temps en temps.