

Purée de pois cassés au lard



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

En vin d'accompagnement, optez pour du Beaujolais.

Ingrédients

- 1 morceau de lard fumé
- 500 g de pois cassés
- 4 pommes de terre
- crème fraîche
- 1 litre de bouillon cube
- beurre
- 1 bouquet de garni - (laurier, romarin, thym et sauge)
- clou de girofle
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Rincez les pois cassés à l'eau froide et égouttez-les.
- 2 Epluchez et lavez les pommes de terre.
- 3 Dans une grande casserole, faites cuire les pommes de terre entières et les pois cassés avec le lard, l'oignon piqué du clou de girofle, le bouquet garni et le bouillon. Portez à ébullition en écumant de temps en temps. Couvrez et laissez mijoter environ 1 heure à feu très doux.
- 4 Retirez le lard, l'oignon, le bouquet garni.
- 5 Égouttez les pois cassés et les pommes de terre, puis passez-les au moulin à légumes.
- 6 Faites chauffer votre purée sur feu doux, elle gagnera en consistance. Ajoutez la crème, un peu de beurre et rectifiez l'assaisonnement.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

