

Erwtensoep

Pour : 4

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 3 heures30 minutes

- 400g de pois cassés
- 150g de lardons fumés
- 1,5 litres de bouillon
- 4 pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 branches de céleri
- 3 saucisses fumés

Faire mijoter le bouillon avec les pois, les saucisses et les lardons. Cuire pendant 3 heures.

Préparer les pommes de terre, poireaux et céleri. Les ajouter au bouillon garni. Cuire 30 minutes de plus.

