

# Velouté de pois cassés



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

(pour 4 personnes) :

- 250 g de pois cassés
- 2 l d'eau
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 8 tranches de poitrine
- 4 cc de crème fraîche
- 4 cc de graines de sésame.

Aud' à la cuisine



Velouté de pois cassés

## ✓ Préparation :

Rincer les pois cassés à l'eau froide.

Les plonger dans 2 l d'eau bouillante additionnée d'un cube de bouillon de volaille.

Couper l'oignon et les pommes de terre en petits morceaux. Au bout de 15 minutes, les ajouter aux pois cassés.

Laisser cuire encore 45 minutes et mixer le tout au blender.

Faire griller les tranches de poitrine dans une poêle, les déposer sur du papier absorbant. Les couper en lamelles.

Servir la soupe dans des bols. Ajouter une cuillère à café de crème fraîche, des lamelles de poitrines et des graines de sésame.

Déguster bien chaud !

www.audalacuisine.com