

**Ingrediënten (4 personen)**

120 g de poisson fumé (ici du flétan)  
250 g de pois cassés  
1 oignon  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 branche de thym  
1 litre de bouillon de volaille  
(2 bouillons cubes + 1 litre d'eau)  
30 cl de lait  
20 cl de crème liquide (allégée c'est parfait)  
sel, poivre



C'est l'hiver, pas très envie de se prendre la tête le soir après le boulot ?

Et bien si on cuisinait des pois cassés ? Mais oui ça existe toujours et c'est vraiment idéal pour un potage bien épais, tout doux comme on aime.

Alors vite fait bien fait, je vous propose ce velouté carrément délicieux qui se suffit à lui même parce que les pois cassés... comment dire ? ça cale !

**Recept**

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive avec la branche de thym et les pois cassés pendant 5 minutes en remuant souvent pour éviter qu'il ne colore mais devienne un peu translucide.

Ajouter la branche de thym et les pois cassés, bien mélanger avant de verser le bouillon de volaille et laisser mijoter 15 minutes.

Verser le lait et la crème puis laisser cuire à feu doux 30 minutes en mélangeant régulièrement.

Ôter la branche de thym avant de réduire le mélange en velouté avec un mixeur (ou dans un blender).

Passer la préparation au travers une passoire pour obtenir une texture bien lisse.

A servir généreusement en belles assiettées parsemées de lamelles de poisson fumé au choix, juste pour apporter le pep's salé qui s'associe avec bonheur à ce velouté très onctueux...

**Bron**

Céline Lanza

<http://blogs.cotemaison.fr/torchons-serviettes/2014/01/17/pois-casses/>

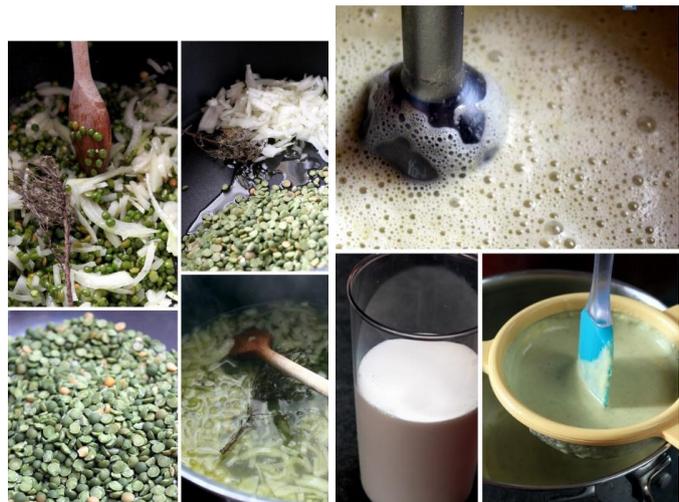
Info - Martine Lycke - 24/01/2014

1 ui versnipperen  
2 el olijfolie  
Tijm  
250 g gebroken erwten  
5 minuten aanstoven

1 l water  
2 kippebouillonblokjes  
15 minuten laten koken

30 cl melk  
20 cl room  
30 minuten laten koken, regelmatig roeren

Soep eventueel zeven.  
Gerookte vis toevoegen bij opdienen



Fotos

