

SOUPE AUX POIS AVEC JAMBON FUMÉ

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-03-19

Temps de Préparation; 20 Minutes.

Temps de Cuisson; 3 Heures.

Cette Recette vas produire 10 à 12 portions pour Adultes. C'est une grosse recette mais facile a congelé.

Étape # 1 – MÉLANGE D'ÉPICES SEC:

- 1 C.A. Thé de Moutarde Moulue.
- ½ C.A. Thé de Sel d'Oignon.
- 1 Pincé de sel de Céleri.
- 2 C.A. Thé de Curcuma Moulue, (Turmeric).
- 1 C.A. Soupe de base de poulet en poudre.
- 1 Pincé de Poivre Blanc.
- 1 Pincé de Thym.

Placer tout les épices ci hauts dans un contenant sec et mettez de côté pour l'instant.



Étape # 2 – PRÉPARATION DU JAMBON FUMÉ.

Pré couper 2 Tasses de Jambon Fumé en morceaux de 1/4 de pouces carré et placer les au Frigidaire jusqu'au temps d'être instruit de les inséré dans la soupe.

Faire bien sur que le Jambon est frais et bon car cela vas grandement affecter le goût final de la soupe.

-Donc je recommande aussi de ne pas en mettre plus que la quantité recommandé puisque plus que deux tasses et la soupe ne goûteras que le jambon et seras aussi trop salé.



Étape # 3 – PRÉPARATION DES POIS JAUNES CASSÉ:

- 3 Tasses de Pois Jaunes Cassé, environ 650 grammes.
 - ¼ C.A. Thé de Salt.
 - 1 C.A. Soupe d'huile d'arachide.
- Eau

Placer les pois dans un grand bol et couvrir de beaucoup d'eau et brasser avec les mains pour nettoyer les pois. Puis vider les pois à travers une passoire et bien rincer. Puis dans un pot de cuisson de 4 pintes couvrir les pois de 3 pouces d'eau par dessus les pois.

Amener a ébullition puis laisser mijoter a feux moyennement bas avec le couvert entre ouvert pendant 30 Minutes. Puis fermer la chaleur et aussi fermer le couvert et laisser le pot sur le rond pour un autre **15 minutes.** Après 15 minutes enlever le couvert et placer le pot sur une surface froide et lorsque refroidis placer au frigidaire jusqu'au temps ou vous serez instruit de les insérer dans la soupe. Ne pas rincer ni enlever le liquide qui reste. **Le temps dans cette étape est très important puisque si les pois sont trop cuis ils tourneront en crème et si ils ne sont pas assez cuis ils seront un peut dure.**



Les pois Jaunes Cassé n'ont pas besoin de tremper dans l'eau durant toute une nuit.

Pendant que les pois mijotes passez a l'étape suivante.

Étape # 4 – PRÉPARATION DU BOUILLON DE SOUPE.

- 1 Oignon Jaune Moyen.
- 3 a 4 Carottes moyennes.
- 3 a 4 Branches de Céleri.
- .75Kg. a 1 Kg. d'os de Porc pour Soupe ou 2 Tasse de Bouillon de Poulet.
- 1 C.A. Soupe d'huile d'arachide.
- ¼ C.A. Thé de Sel.
- Eau.

Coupez les carottes, oignon, et céleris en gros morceaux et placer les dans un pot de cuisson de 4 pintes avec les os a soupe ou le Bouillon de Poulet et l'huile d'arachide. Couvrir d'eau par dessus le tout jusqu'à environ 2 a 3 pouces par-dessus le tout et amener a ébullition puis baisser la température a moyennement bas et mijoter avec le **couvert entre ouvert** pendant une heure.



Étape-5 **Après une heure** enlever le pot du feu et extraire les os et les jeter. Enlever les oignons, céleri et carottes. Garder tout le liquide.

É-6 Passer les oignons, céleris, et carottes au malaxeur avec un peut de bouillon puis remettez le tout dans le pot.

É-7 **Ajouter au bouillon la préparation d'épice de l'étape # 1 et seulement un peut plus de la moitié des pois que** vous aviez fait cuire à l'étape # 3 et aussi le Jambon Fumé pré coupé.



É-8 Amener la Soupe a ébullition puis baisser la chaleur à moyennement doux et laisser mijoter pour une heure sans le Couvert cette fois ci.

É-9 Après que l'étape # 8 auras finis de mijoter, videz dans la soupe le reste des pois de l'étape # 3 **et mijoter pour seulement 10 minutes de plus.**

É-10 **A ce point la soupe est prête a être consommé, Enlever le pot du feu et placer sur une surface froide et servir immédiatement.**

Si vous cuisez la soupe pour plus que les 10 minutes recommandé, les pois vont commencer a tourner en crème et vous ne trouverez presque pas de pois dans votre soupe. N'oubliez pas que vous allez réchauffer la soupe pour la Consomme plus tard.



Donc le temps de cuisson est aussi très important à cette étape.

Cette soupe au pois est la meilleure que vous n'aurez jamais goûtée.

BON APPÉTIT.