

Soupe de pois cassés aux vermicelles

Ingrédients pour 4 portions

- 1 tasse de pois cassés
- 2 oignons moyens
- 1 carotte
- 5 tasses d'eau
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 1 feuille de laurier
- 1 poignée de vermicelles
- 1/2 citron
- Sel, poivre
- Persil ciselé



Préparation

- Rincez les pois cassés et égouttez les. Emincez ou hachez les oignons et coupez la carotte en petit dés.
- Chauffez l'huile dans un cocotte et ajoutez les oignons. Faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoutez les pois cassés, la carotte, le poivre, le cumin et la feuille de laurier.
- Ajoutez 5 tasses d'eau. Couvrez la cocotte et laissez cuire 30 à 40 minutes.
- Ôtez la feuille de laurier, mixez la soupe (ou pas si vous préférez comme cela), ajoutez le sel et la poignée de vermicelle et laissez cuire jusqu'à ce que les vermicelles soient tendres.
- En fin de cuisson, ajoutez le jus de citron et saupoudrez de persil ciselé.
- Servez chaud.



Vous pouvez ajouter des lardons, un jaune d'oeuf au moment de servir pour majorer l'apport en protéine, servir avec une tranche de jambon, etc.