



... en  
chargement

# POTAGE DE POIS CASSÉS

Recette pour 8 personnes



## Évolution de la recette :

- Laver les pois cassés et les faire blanchir (porter à ébullition et écumer).
- Éplucher les carottes, les oignons, l'ail, les couper en petits dés, et émincer les poireaux.
- Faire revenir dans du beurre tous les légumes et ajouter les pois cassés.
- Moullier avec l'eau ou les 2 litres de bouillon de volaille, saler légèrement.
- Laisser cuire doucement à couvert durant 45mn à 1h suivant la qualité des pois cassés.
- Passer au mixeur le potage.
- Ajouter le beurre puis la crème.
- Vérifier l'assaisonnement.

**NOTA** : ce velouté pourra être accompagné de petits croûtons

Bon appétit en famille !  
Prenez une photo, faites vos commentaires, et envoyer le tout à : [derc@carqueiranne.fr](mailto:derc@carqueiranne.fr)

Le chef de la Cuisine Centrale vous répondra !

## Ingrédients :

Pois cassés	700 g
Beurre	60 g
Vert de poireaux	80 g
Carottes	80 g
Oignon	80 g
Gousses d'ail	2
Eau/bouillon volaille	2 litres
Crème	80 g
Sel	Selon goût



## MAIRIE DE CARQUEIRANNE

Place de la République  
83320 Carqueiranne

HORAIRES :  
LUN - VEN : 8H30 > 12H  
14H > 17H  
SAM : 8H30 > 12H