



Soupe De Petit Pois

Bezelye Çorbası



3 tasses de petits pois frais
10 feuilles de laitue
10-15 branche de persil
1 oignon moyen
½ cuillère à café de bicarbonate
4 tasse d'eau
2 tasses de viande ou de bouillon de poulet
1 tasse à thé d'huile de tournesol
1,5 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
3-4 tranches de pain rassis
2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Laissez bouillir 4 tasses d'eau avec ½ cuillère à thé de bicarbonate. Rajoutez les petits pois, les feuilles de laitue séparés en quelques morceaux, du persil et de l'oignon haché finement.

Laissez bouillir dans une casserole normale pendant 1 heure puis quand elle est au point de bouillir, laissez bouillir 5 minutes dans une cocotte-minute. Retirez du four puis quand elle devient tiède, passez dans un filtre pour obtenir une purée. Vous pouvez utiliser un robot de cuisine si vous en possédez.

Rajoutez 2 tasses de bouillon de bœuf dans la purée de petit pois. Rajoutez du sel et laissez bouillir pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, coupez le pain rassis comme du sucre en morceaux, puis grillez les pains dans 2 cuillères à soupe d'huile. Laissez refroidir.

De la moussa apparaîtra sur la soupe qui est en train de bouillir. Prenez avec un filtre ou une cuillère. Enfin rajoutez 1 tasse à thé d'huile grillé, laissez bouillir 1-2 minutes ensemble puis retirez du four.

Mettez la soupe dans les bols. Saupoudrez du pain grillé.

N-B: Si vous ne grillez pas le pain, elles risquent de couler au fond de la soupe.