

Soupe de pois cassés et saumon fumé

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250g de pois cassés
- 1 oignon
- 3 c. à s.d'huile d'olive
- 1 c. à café de thym
- 50 cl de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 30 cl de lait
- 1 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 120 g de saumon fumé
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, faire revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive et le thym. Ajouter les pois cassés, laisser revenir et verser le bouillon de volaille. Laisser cuire 15 min.

Etape 2

Ajouter la crème liquide et le lait. Laisser cuire sur feu doux 30 minutes, en remuant fréquemment.

Etape 3

Mixer la préparation et la passer à travers un tamis ou passoire fine. Assaisonner et réserver le velouté.

Etape 4

Dans des assiettes creuses, verser le velouté et ajouter une quenelle de crème fraîche épaisse. Déposer les lardons de saumon fumé et déguster.