

Tartinade de pois cassés

Ingrédients :

- des pois cassés (secs)
- 1 oignon
- herbes de Provence
- huile d'olive
- sel, poivre
- bouillon de légumes sec
- crème fraîche



Préparation :

1. Eplucher et émincer l'oignon.
2. Le faire revenir dans de l'huile.
3. Ajouter les herbes de Provence, du bouillon de légume sec, les pois cassés, et couvrir largement d'eau. Cuire dans le minimum d'eau possible. Il est donc important de surveiller la cuisson régulièrement et de rajouter de l'eau régulièrement aussi. Surtout ne pas saler en début de cuisson, cela ralentit (voir empêche) la cuisson des légumes secs.
4. En fin de cuisson (soit environ 1h30 plus tard), égoutter les pois cassés, mixer la purée, goûter, assaisonner. Rajouter un peu de liquide de cuisson si besoin.
5. Un fois la purée refroidie, ajouter de la crème fraîche et bien mélanger.
6. C'est prêt !