

Soupe marocaine de pois cassés



Ingrédients :



- 500 g de pois cassés
- 1 gros oignon ou 2 petits
- 4 feuilles de laurier fraîches ou sèches
- De l'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Du sel
- Du piment fort selon votre goût
- Du cumin



Préparation :

1. Commencer par éplucher et couper finement l'ail ainsi que l'oignon,
2. Dans une cocotte, faire revenir dans un filet d'huile l'ail et l'oignon émincés 2 à 3 minutes,
3. Rincer et égoutter les pois cassés puis ajouter-les dans la cocote, ajouter également les feuilles de laurier puis 1 litre d'eau environ. Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux environ 40 minutes. Au besoin ajouter de l'eau bien chaude,
4. À la fin de la cuisson, égoutter les pois cassés en gardant l'eau de cuisson,
5. Retirer les feuilles de laurier puis mixer la préparation en ajoutant petit à petit l'eau de cuisson selon la consistance de la soupe,
6. Server dans un bol en arrosant généreusement avec de l'huile d'olive et en saupoudrant avec du cumin et du piment. À déguster bien chaude.