

## **SOUPE AUX POIS CLASSIQUE**

**1 livre de pois jaunes, séchés**

**½ lb. de lard salé**

**9 tasses d'eau**

**3 oignons moyens, émincés**

**2 carottes, en cubes**

**2 ou 3 feuilles de laurier**

**1 poigné de feuilles de céleri, émincées**

**Quelques branches de persil, émincées**

**1.** Laver et égoutter les pois. Les mettre dans une grande casserole avec tous les ingrédients. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 2 minutes. Retirer du feu et laisser reposer pendant 1 heure.

**2.** Remettre au feu et reporter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter, couvert, pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient cuits. Assaisonner de sel et de poivre.