



[ThompsonsBeans.com](http://ThompsonsBeans.com)

## **Soupe nourrissante aux pois de Thompson**

***Donne environ 14 tasses (3,5 L)***

**Important:** Trier et rincez les pois à l'eau froide, puis égouttez.

450 g (1 lb) de pois jaunes entiers Thompson

14 tasses d'eau

1 patte de porc fumée ou os de jambon avec viande

2 oignons, hachés

2 tasses de céleri avec feuilles, hachés

1 carotte, hachée

### **Instructions:**

Mettez l'eau et les pois dans une grande casserole, amenez à ébullition et laissez mijoter à feu doux sans couvrir pendant 40 minutes soient semi-tendres. Ajoutez la patte de porc, les oignons, le céleri et la carotte, ou au goût. Couvrez non hermétiquement et laissez mijoter à feu doux en brassant de temps à autre environ 1 heure ou jusqu'à ce que les pois et les légumes aient atteint la consistance désirée. Ajoutez de l'eau si la soupe s'épaissit trop pendant la cuisson ou si vous désirez une soupe moins consistante.

**N.B.:** *Il est possible de diviser les ingrédients, mais le temps de cuisson demeure environ le même.*