



SOUPE DE POIS TRADITIONNELLE

Portions: 4 personnes

Temps nécessaire à la réalisation de la recette : 1 journée 1 heure et 20 minutes

Ingrédients

5 dl de pois jaunes
3 l d'eau
400 g d'épaule de porc salée
1 oignon
1 carotte
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de marjolaine
4 clous de girofle entiers, selon les goûts
4 cuillères à soupe de moutarde de Scanie (à base de grains de moutarde noire)
5 grains de poivre entiers

Voici comment vous y prendre:

1. Faites tremper les pois pendant 24h puis retirez l'eau avant d'ajouter les autres ingrédients.
2. Faites bouillir les pois dans une grande casserole d'eau salée. Ajoutez le poivre, la marjolaine, le thym et selon votre convenance 4 clous de girofle. Epluchez l'oignon et ajoutez-le aux pois avec la carotte (tous deux doivent être entiers). Ajoutez la viande.
3. Laissez cuire les pois jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres (pendant environ 2 heures) tout en gardant un œil sur les morceaux d'épaule. Retirez la viande lorsqu'elle est bien tendre. Remuez les pois de temps en temps et retirez l'écume et les peaux de la surface.
4. Vous pouvez rajouter de l'eau à la soupe si les pois ont absorbé beaucoup d'eau et selon la température de cuisson. La durée de cuisson peut varier légèrement selon la qualité de l'épaule.
5. Coupez l'épaule en tranches lorsque la soupe vous semble prête et placez celles-ci sur un plat. On peut également remettre la viande découpée dans la soupe. Retirez l'oignon et la carotte et les servir à part. Retirez également les clous de girofle si besoin est. Enfin, épicez votre soupe avec deux cuillères à soupe de moutarde.
6. Servez avec de la moutarde présentée à part.

