

Finlande

Le hernekeitto



Cette soupe fait partie du quotidien de la cuisine finnoise. On y ajoute de la viande de porc en petits morceaux et de la moutarde. Le hernekeitto s'accompagne de pain de seigle beurré.

Ingrédients :

- 275 g de pois sec ;
- 3 l d'eau froide ;
- 125 g de lard salé.

Préparation :

Faites tremper les pois pendant une nuit dans l'eau froide.

Le lendemain faire chauffer de l'eau et mettez les pois à cuire dedans portez à ébullition réduisez et faites cuire pendant une heure jusqu'à ce que les pois commencent à se ramollir.

Ajoutez le lard et faites mijoter pendant deux à trois heures, jusqu'à ce que les pois et la viande soient bien cuits. Ajouter la marjolaine, le sel et poivre. Servez chaud.

Le conseil du chef :

Ce potage de pois finlandais peut être fait à l'avance.