

## Irlande

### Pea soup (soupe de petits pois)



Cette soupe de pois est une soupe traditionnelle irlandaise, est très simple à réaliser, faites en un clin d'œil. Sa richesse en pois lui confère une texture onctueuse absolument fabuleuse, elle est douce et pleine de saveurs.

#### Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 400 g de petits pois cuits ;
- 5 tasses de bouillon de poulet (1 tasse = 250 ml) ;
- 2 gros oignons ;
- 1 cuillère à café bombée de sucre ;
- sel, poivre, persil haché ;
- 3 à 4 tranches de bacon.

#### Préparation :

Faire revenir à feu très doux les 2 oignons très finement hachés dans un peu d'huile.

Ajouter les petits pois et continuer la cuisson quelques instants en mélangeant.

Ajouter les 5 tasses de bouillon de poulet (5 tasses d'eau + 2 cubes de bouillon de poulet) et faire mijoter quelques minutes à bouillonnement.

Saler et poivrer la soupe au goût.

Mixer la soupe afin qu'elle soit lisse et onctueuse, il ne doit pas y rester de morceaux.

Avant de servir, couper les tranches de bacon en lamelles et les faire griller.

Servir la soupe parsemée de lamelles de bacon grillée.