

# Soupe petits pois-lardons

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 300 g de pommes de terre
  - ✓ 1 oignon
  - ✓ 100 g de lardons
- ✓ 250 g de petits pois écossés
- ✓ 1 L de bouillon de volaille  
(eau + 2 cubes de bouillon de volailles)
- ✓ 3 cuil à soupe de crème liquide
  - ✓ Sel / Poivre

## Préparation : *Recettes de Caline*

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes.

Dans une sauteuse, faites dorer les lardons sans ajouter de matière grasse pendant 5 min.

Ajoutez l'oignon, les pommes de terre et laissez cuire 5 min.

Incorporez les petits pois et le bouillon.

Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 15 min à couvert.

Ajoutez la crème fraîche, poivrez et salez légèrement.

Servez bien chaud

Vous reste plus qu'à passer table

**Bon appétit à toutes & tous !!**