



# SOUPE AUX POIS ET AU JAMBON

**Portions**  
8-10

**Préparation**  
5 minutes

**Cuisson**  
10-15 minutes

## Préparation

Chauffer l'huile à feu vif puis ajouter l'oignon, chauffer à feu moyen et cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre mais sans couleur.

Ajouter le beurre et une fois fondu ajouter le jus de cuisson du jambon, porter à ébullition et ajouter les petits pois, porter à nouveau à ébullition et laisser mijoter pendant 1 minute

Retirer du feu et mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une consistance lisse, passer au tamis fin

Mettre du jambon dans le fond des bols et recouvrir avec la soupe, garnir de crème fraîche

## Ingrédients

30ml d'huile d'olive

1 oignon blanc haché

1 L de jambon

500 pois surgelés

100 g de beurre