

# Velouté de pois cassés et œuf poché



Pour 4 personne

Préparation: 15mn



## INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 1 bouillon cube
- 1 litre d'eau
- 200g de pois cassés
- 2 carottes
- 1 poireau
- 4 œufs
- vinaigre blanc (œufs pochés)

## PRÉPARATION:

1. Préparer la carotte, l'oignon et le poireau en les coupant en morceaux.
2. Porter 1 litre d'eau à ébullition avec le cube de bouillon. Ajouter les légumes et les pois cassés, puis laisser cuire à couvert pendant 40 minutes. Mixer le tout pour obtenir un velouté onctueux.
3. Faire chauffer de l'eau avec du vinaigre blanc et y plonger les œufs pendant 2 minutes. Utiliser une écumoire pour les égoutter et les déposer sur le velouté.

*À savourer sans plus attendre!!*