



Soupe de pois chiches au jambon de Parme

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de pois chiches cuits
- 150 g de pommes de terre
- 80 g de Jambon de Parme
- 1 brin de romarin
- 1 céleri
- 1 feuille de laurier
- 100 g d'oignon
- 1 piment fort
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre
- Croûtons

1. Mettre 3 cuillérées à soupe d'huile dans une poêle, et y faire revenir le céleri et les oignons émincés avec le jambon de Parme coupé en julienne, les herbes et le piment. Ajouter un peu de sel et de poivre.
2. Lorsque les oignons sont prêts, ajouter les pois chiches et les pommes de terre coupées en dés dans une casserole, recouvrir d'eau et laisser cuire pendant une quarantaine de minutes.

3. Enlever la casserole du feu et mixer la moitié de la préparation en laissant l'autre moitié dans la casserole. Verser à nouveau la soupe mixée dans la casserole, rajouter un peu d'eau et faire cuire pendant encore 10 minutes.
4. Servir la soupe de pois chiches avec des croûtons de pain grillés.