



## POTAGE AUX POIS JAUNES CASSÉS ET LÉGUMES SANS GLUTEN

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1h15

Portions: 6

### INGRÉDIENTS:

- 15 ml (1c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 carottes hachées
- 1 branche de céleri hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 poireaux moyens hachés
- 1,5 litre (6 tasses) de [bouillon de légume ou de poulet sans gluten](#)
- 200g (1 tasse) de [pois jaunes cassés ou fendus sans gluten](#)
- 2,5 ml (1/4 c. à thé) [d'origan séché sans gluten](#)
- Sel et poivre du moulin au goût

### PRÉPARATION:

1. Bien rincer les pois jaunes cassés
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole et ajouter les carottes, le céleri, les poireaux et l'ail.
3. Faire revenir les légumes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement attendris.
4. Incorporer l'origan, le bouillon et les pois jaunes cassés.
5. Amener à ébullition puis couvrir et laisser mijoter doucement pendant 1h15 minutes.
6. Réduire le potage en purée. Vous pouvez par la suite passer au tamis pour une texture plus soyeuse.
7. Saler et poivrer au goût.