

# Spezialitads dal Grischun

---



## **SOUPE AUX POIS CHICHES**

*Un repas consistant pour les jours froids*

### **Ingrédients**

(pour 4 portions)

80 à 100 g de pois chiches  
1 - 2 litre d'eau, un peu de bouillon  
1 carotte râpée  
1 oignon haché  
1/2 poireau coupé fin  
1 à 2 gousses d'ail finement hachées  
1 à 2 pommes de terre crues râpées  
1 feuille de laurier  
2 clous de girofle  
150 g de viande des Grisons, du jambon cru  
ou du lard coupé en dés (ou viande des  
Grisons Alumettes)  
1 tasse de pain coupé en dés  
beurre  
ciboulette ou persil frais, sel et poivr

chiches dans de l'eau froide, ajouter les clous  
de girofle, la feuille de laurier et un peu de  
bouillon. Assaisonner avec du sel et du  
poivre.

- Au bout d'une heure, ajouter les dés de viande et l'oignon rissolés et laisser cuire doucement pendant une heure ou deux.
- Avant de servir, retirer les clous de girofle et la feuille de laurier.
- Faire rôtir les dés de pain dans du beurre et répartir ces croûtons ensemble avec la ciboulette et le persil finement hachés.

Cette soupe se mange volontiers avec du pain de maison frais.

### **Préparation**

(Préliminaires: 30 minutes, temps de préparation: 2 heures)

- Faire revenir rapidement la spécialité grisonne finement coupée en dés et l'oignon haché et mettre de côté.
- Glisser les légumes préparés et les pois