

Velouté aux Pois Cassés

Ingrédients : *Pour 8 personnes*

- 250 g de pois cassés
- 1 oignon
- bouillon de légumes
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de curcuma
- beurre
- sel
- 50 g de vermicelles



Préparation :

- Faire blondir les oignons.
- Ajouter les pois, le cumin, le curcuma, le bouillon de légumes.
- Cuire 45 min. Puis mixer.
- Remettre sur le feu et ajouter les vermicelles.
- Cuire quelques minutes et servir tout de suite.