

## **Soupe de pois cassés et saucisse à la danoise**

Hygge est un nouveau mot qui fait maintenant parti de notre vocabulaire gourmand, le Hygge nous vient du nord, du Danemark et c'est un mode de vie... réconfortant ! Au Danemark, vous l'aurez sans doute remarqué, il fait froid et même certaines fois très froid ! Du coup les danois pratique le Hygge, ils se retrouvent, ils se réconfortent en famille ou entre amis autour de plats qui font penser à un autre mot gourmand la reconfort food.

Et ce mois pendant lequel les températures sont frileuses, je vous propose de vous réchauffer vous aussi avec un plat simple, généreux, réconfortant... un plat Hygge. Un plat composé de légumes tout simples et savoureux comme ceux que vous pouvez retrouver dans le catalogue Toupargel et de saucisses généreuses. Alors réchauffez-vous et soyez Hygge !

[Imprimer](#)

Soupe de pois cassés et saucisse à la danoise

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 1 hour

Temps total: 1 hour 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

## Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

- 4 saucisses de Toulouse
- 200g de pois cassés
- 100g de lard fumé en fines tranches
- 100g de poireaux en rondelles
- 100g de carottes en rondelles bio
- 50g d'oignon émincés
- 1càs de mélange ail/persil
- ¼ de càc de thym séché
- 20g de beurre
- 90cl de bouillon de légumes
- 20cl de crème liquide entière
- poivre

### Instructions

1. Coupez le lard en tranches d'environ 2cm. Faites fondre le beurre dans une grande sauteuse et faites-y revenir le lard jusqu'à ce qu'il commence à dorer. Retirez-le de la sauteuse et faites-y ensuite dorer les saucisses de tous les côtés puis retirez-les aussi.
2. Mettez le poireau, l'oignon, le mélange ail/persil et le thym dans la sauteuse et faites revenir pendant 3 minutes en remuant régulièrement.
3. Ajoutez les pois cassés, remettez les saucisses et le lard dans la sauteuse, ajoutez le bouillon de légumes, poivez et portez le tout à ébullition à feu vif.
4. Baissez alors le feu, couvrez la sauteuse et poursuivez la cuisson pendant une cinquantaine de minutes jusqu'à ce que les pois cassés soient bien cuits.
5. N'hésitez pas à ajouter un peu de bouillon si nécessaire et à poursuivre un peu la cuisson si les pois cassés ne sont pas encore à point.
6. Servez la soupe brûlante dans les assiettes en proposant la crème liquide dont chacun se servira à son goût.

Astuce : Si vous voulez ajouter un peu de croquant à votre soupe n'hésitez pas à parsemer dessus quelques graines de courge !