



PLAT



SELECTION CHEF

SABAROT
Maison familiale depuis 1819

PURÉE DE POIS CASSÉS, POMMES DE TERRE ET LARD FUMÉ



PRÉPARATION
30 MIN



CUISSON
45 MIN



PORTIONS : 100



Ingrédients (100 pers.)

- 7 kg de Pois cassés SABAROT
- 7 kg de pommes de terre
- 2 kg d'oignons jaunes
- 350 ml de bouillon de volaille
- 1 L de crème liquide
- 2 kg de lard fumé
- 450 g de beurre doux
- Noix de muscade
- Poivre blanc
- Sel

Préparation

Commencez par faire tremper les pois cassés la veille dans un grand volume d'eau froide, en enceinte réfrigérée.

Le lendemain, lavez et épluchez les pommes de terre et les oignons, puis détaillez-les en morceaux.

Déposez les légumes dans une grande sauteuse ou une marmite. Ajoutez les pois cassés égouttés et rincés, ainsi que le lard fumé.

Mouillez avec le bouillon de volaille et complétez avec environ 10 litres d'eau froide. Faites cuire à feu doux, à couvert, pendant 45 minutes.

Égouttez la préparation en réservant le liquide de cuisson.

Mixez l'ensemble, incorporez le beurre et la crème liquide. Détendez ensuite la purée avec l'eau de cuisson jusqu'à obtention de la consistance désirée. Assaisonnez avec la muscade, le poivre blanc et le sel.

Réservez au chaud jusqu'au moment du service.