

## Purée de pois cassés

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

800 g de pois cassés

1 oignon

1 bouquet garni

sel, poivre

3 cuillères à soupe de crème fraîche

### Progression :

Cuire les pois cassés avec l'oignon, le bouquet garni, sel et poivre dans une grande casserole d'eau pendant 1 h 30.

Égoutter le tout.

Passer à la moulinette et mettre sur feu doux pour éliminer l'excédent d'eau (si la purée est trop liquide).

Incorporer la crème fraîche.