



PHOTO MICKAËL A. BANDASSAK / MARTIN JUNEAU PAR MARC MONTPLAISIR



SOUPE AUX PETITS POIS

PAR LE CHEF MARTIN JUNEAU
PASTAGA ET VINS NATURES
(MONTREAL)

INGRÉDIENTS (4 CONVIVES)

120g lard fumé * (du bacon)
1 gros oignon
200g petits pois verts cassés
1 litre de bouillon de volaille
(ou bouillon de légume... ou eau!)

FINITION

sel
poivre du moulin
sirop d'érable
FACULTATIF
crème fraîche
herbes fraîches
fines tranches de jambon cuit
oeuf mollet

PRÉPARATION

01. LARDONS Tailler le bacon en petits lardons et faire croustiller dans une grande casserole. Conserver le gras de bacon et réserver les lardons. / **02. PETITS POIS CASSÉS** les rincer à l'eau froide / **03. OIGNON** Ciseler l'oignon et le faire suer dans le gras du bacon. Lorsque translucide, ajouter les pois cassés et mouiller à hauteur avec le bouillon / **04. CUISSON & MIJOTER** Porter à ébullition et laisser mijoter à basse température pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que les pois soient fondants / **05. ASSAISONNER & FINITION** Saler & poivrer avec un trait de sirop d'érable au goût / **Facultatif** une cuillerée de crème fraîche et des herbes fraîches ciselées.



ESCUMINAC

SIROP D'ÉRABLE
BIOLOGIQUE

L'érablière Escuminac est situé en montagne, la belle forêt mature respire l'air de la Baie-des-Chaleurs en Gaspésie. C'est au printemps et grâce aux nuits fraîches de gel et les jours ensoleillés au-dessus de zéro que se produit la coulée de l'eau d'érable pendant près de 4 semaines. L'érable, exige 40 litres d'eau pour un litre de sirop. Le murmure du vent dans les feuillus d'Érablière Escuminac nous affirme qu'ils en sont bien heureux! Retrouvez le sirop d'érable ESCUMINAC en visitant ESCUMINAC.COM