

## *Soupe de poireaux, fenouil et pois cassés*

### *Pour 6 grands bols*

*2 poireaux entiers*

*2 fenouils pas trop gros*

*150g de pois cassés*

Coupez et lavez les poireaux et les fenouils. Placez-les dans le panier de la cocote minute.

Mettez de l'eau dans le fond de la cocote (à la hauteur du fond du panier) et versez les pois cassés dans cette eau. Placez le panier dans la cocotte et portez l'eau à ébullition, fermez alors la cocote et laissez cuire à la vapeur pendant 20 minutes à compter de ce moment.

Une fois la cuisson terminée, versez les légumes dans l'eau de cuisson avec les pois cassés et mixez le tout finement. Ajoutez un peu de lait ou d'eau pour rectifier la texture, du sel et/ou du poivre selon votre gout et il n'y a plus qu'à servir.