

Soupe de chou-fleur rôti aux pois cassés

Pour 3-4 personnes

1/2 chou-fleur (500g)

3 petits oignons rouges (ou 2 gros)

2 gousses d'ail

2 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe d'herbes de Provence

200g de pois cassés (40 minutes)

Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.

Détaillez le demi-chou-fleur en fleurettes, épluchez et émincez les oignons rouges et les gousses d'ail. Dans un saladier mélangez le chou-fleur, l'ail et les oignons ainsi que l'huile et les herbes de Provence.

Versez ce mélange sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 30 minutes en chaleur tournante.

Faites cuire les pois cassé dans un grand volume d'eau bouillante pendant 40 minutes.

Quand les pois cassé et les légumes sont cuits, mélangez-les en gardant l'eau de cuisson des pois cassé et mixez-les, ajoutez de l'eau ou du lait jusqu'à obtenir la consistance voulue, plus ou moins épaisse et servez.