***Soupe de poireaux, brocolis et pois cassés***

***Pour 4 personnes***

1 poireau

150g de pois cassés

1 tête de brocoli

1 oignon rouge

3 gousses d'ail

1 petite poignée de feuille de sauge

1 cuil à soupe de romarin

Dans une casserole portez un grand volume d'eau à ébullition. Quand l'eau boue, ajoutez-y la sauge, le romarin et les pois cassés, laissez cuire 40 minutes.

Détaillez le brocoli en fleurettes, lavez-les et ajoutez-les dans la casserole à mi-cuisson des pois cassés.

Coupez le poireau en rondelles et lavez-le.

Epluchez et émincez l'oignon et les gousses d'ail.

Dans un Wok ou une grande sauteuse faites chauffer un filet d'huile d’olive dans lequel vous ferez revenir le poireau avec l'oignon et l'ail pendant une bonne dizaine de minutes et en remuant de temps en temps. Réservez.

Quand la cuisson des pois cassés et brocolis et terminée, égouttez-les en gardant l'eau de cuisson. Mélangez tout les légumes ensemble, ajoutez 4 louches d'eau de cuisson des pois cassés et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Rectifiez la texture de votre soupe en ajoutant un peu plus d'eau de cuisson.

Salez, poivrez à votre convenance. Ajoutez, des noix, des noisettes, du fromage, des lardons... enfin tout ce que vous dicte votre gourmandise et bon appétit!!!