**Soupe aux pois au pourpier**

**Oignon
ail
petit pois
sarriette
poudre de laurier
bouillon de légumes
crème fraîche
pourpier
poivre et sel**

La façon la plus simple de préparer cette soupe est d'utiliser la machine à soupe.

Placez un sac de petits pois surgelés avec un oignon coupé en tranches et les gousses d'ail hachées dans la machine. Ajoutez une pincée de poudre de laurier, la sarriette, le poivre et le sel. Enfin, ajoutez un bouquet complet de pourpier d'hiver, mais gardez quelques belles feuilles pour la décoration des assiettes.

Remplissez de bouillon de légumes et réglez la machine sur le réglage "soupe finement mélangée".

Vous pouvez également mettre les mêmes ingrédients dans une bouilloire à soupe ordinaire pour faire de la soupe de manière classique. Mettez ensuite le batteur à main pour la réduire en purée.

Vous pouvez choisir de verser la soupe à travers un tamis, car dans cette recette, nous ne voulons pas d'une soupe épaisse, mais d'une soupe de velours sans fibres végétales.

**Dans l'assiette creuse** : un miroir de soupe, avec un îlot de crème sur le dessus. Posez quelques feuilles de pourpier sur l'île et terminez l'assiette avec quelques gouttes de crème. Vous pouvez, selon votre propre créativité, ajouter quelques pois cuits à la vapeur, des croûtons et des lardons croustillants ou servir séparément.