


Soupe de pois chiches

1h 45 min 

2 

4 

60 min 



Ingrédients

400 g de Capelli d' Angelo Schär, 1 petit chou, 200 g de pois chiches secs (ou 1 boîte à 250 g des pois chiches cuits), 1 branche de céleri, 1 petite carotte, 1 pomme de terre, 1 tomate, 1 petit oignon, 100 cc de vin blanc, 1/2 litre de bouillon de légumes, 2 feuilles de laurier, sel et poivre, 3 cuillerée à soupe d' huile d' olive

Préparation

Tremper les pois chiches secs dans de l'eau froide à la veille.. Hacher finement le céleri, la carotte, la pomme de terre épluchée, le chou et l' oignon, puis mettre le tout dans une casserole avec l' huile d' olive et laisser mijoter à feu doux. Ajouter ensuite le pois chiches, les feuilles de laurier, le sel et le poivre et le vin blanc et laisser cuire jusqu' à ce que le vin se soit évaporé. Mouiller avec le bouillon de légumes et continuer la cuisson pendant 60 minutes environ. Quelques minutes avant la fin de la cuisson ajouter la tomate en petite morceau et la pâte et faire cuire selon le temps indiqué sur le paquet.

