



RISTORANTE CLUB

Soupe de pois chiches, poireaux, salicorne et pétoncles

Ingrédients pour 5 personnes

300 g de pois chiches
250 g de poireaux
150 g de salicorne
250 g de pétoncles nettoyés
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre
2 branches de thym
1 branche de céleri
1 oignon
1 carotte
1 l de bouillon de légumes

Préparation

Faire cuire les pois chiches dans l'eau salée avec la carotte, le céleri et l'oignon.
Couper les poireaux en brunoise et les faire revenir dans de l'huile avec les branches de thym.
Ajouter la moitié des pois chiches sans peau et le bouillon, puis laisser cuire à petit feu pendant 20 minutes. Ajouter le reste des pois chiches après les avoir passés au mixeur avec un peu d'eau de cuisson.
Ajouter la salicorne coupée en petits morceaux, saler, poivrer. Pour finir, ajouter les pétoncles après les avoir fait cuire pendant environ 2 minutes et servir