

Pois cassés aux saucisses

Pour 4 personnes.

300 g de pois cassés, 4 saucisses de Toulouse, 1 oignon, bouquet garni, sel, poivre, 50 g de beurre, 4 croûtons.

Couvrir les pois cassés de 2 l d'eau froide, porter à ébullition et laisser cuire 1 heure 1/4 environ, avec l'oignon, le bouquet garni et le poivre. A mi-cuisson, ajouter le sel. Passer les pois cassés au tamis, ajouter 30 g de beurre, verser dans le plat de service, disposer autour des croûtons de pain de mie dorés au beurre et, sur le dessus, les saucisses rissolées dans leur jus.

Ne pas faire tremper les pois cassés, ils seraient plus longs à cuire. S'ils sont vieux, ajouter une pincée de bicarbonate de soude à l'eau de cuisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.