 **Velouté de pois cassés**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Velout%C3%A9-de-pois-cass%C3%A9s-DSCN3111_22986.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de pois cassés  
- 4 grosses carottes  
- 2 tomates  
- 1 oignon  
- 1 gousse d'ail  
- 1 branche de persil  
- ¼ de litre de lait ribot  
- 1 litre ¼ d'eau  
-  2 tablettes de bouillon aux herbes et huile d'olive  
- huile d'olive  
- sel et poivre du moulin**

Rincer les pois cassés et les faire tremper dans un grand saladier d'eau pendant 1 à 2 heures.  
Éplucher tous les légumes et les couper en dés.  
Faire revenir dans un filet d'huile d'olive oignon, carottes et ail.  
Ajouter les pois cassés, les tomates, l'eau et le lait ribot ainsi que la branche de persil.  
Porter à ébullition puis laisser mijoter 40 minutes environ (il faut que les pois cassés s'écrasent sous la fourchette).  
Ajouter les tablettes de bouillon et laisser chauffer le temps qu'elles soient dissoutes.  
Mixer finement et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.  
Servir bien chaud avec éventuellement une touche de crème fraîche et une pincée de poivre fraîchement moulu.