**Bissara ou velouté de pois cassés**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/bissara-ou-veloute-de-pois-casses-p1280701-r-scaled.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 410 g de** [**pois cassés**](https://recettes.de/pois-casses)  
**- 1 oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 2 l d'eau (1)**  
**- 1 càc de** [**paprika**](https://recettes.de/epice)  
**- 1 càc de cumin en poudre**  
**- 100 g de crème liquide (3)**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
- persil haché**

Rincer les pois cassés et les égoutter soigneusement.  
Éplucher et émincer l'oignon et l'ail dégermé.  
Faire blondir l'oignon dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les pois cassés, l'ail et les épices et laisser revenir quelques minutes en remuant.  
Verser l'eau **(1)** et la tablette de bouillon.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant 1 heure environ  
Jusqu'à ce que les légumes s'écrasent **(2)**.  
Ajouter la crème **(3)**, rectifier l'assaisonnement et mixer finement.  
Servir bien chaud, parsemé de persil haché et avec un filet d'huile d'olive.