



RECETTE DU POTAGE AUX ONGNONS

Le Mesnagier de Paris

250g d'oignons
50cl bouillon boeuf
25cl purée pois cassés
Lard

On prépare séparément tous les ingrédients : on fait pocher le lard dans le bouillon, cuire les pois cassés, et cuire doucement les oignons coupés finement à la poêle.

Je suppose qu'on peut faire cuire directement les pois dans le bouillon du lard.

A la fin, on mélange tout dans le bouillon.