

## Purée de pois à la sauce semi-corsée

En accompagnement idéal des légumes cuisinés à l'étouffée :  
purée de céleri-rave, endives braisées, carottes vichy...

### **Pour les ingrédients :**

- 2 verres de pois cassés
- 6 verres d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à c. d'algues déshydratées
- 2 c. à s. de miso
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- sel, poivre

### **A l'action :**

Mettez les pois cassés à cuire dans l'eau avec le laurier, l'ail émincé et les algues.  
Au bout de 45 minutes à petit feu (et en couvrant seulement au bout de 30 minutes)  
il ne reste plus d'eau.

En remuant énergiquement avec une spatule en bois, les pois cassés s'écrasent  
facilement et on obtient une purée grossière, vous pouvez aussi la passer au moulin  
à légumes pour plus de finesse. Dans un bol, délayez le miso avec l'huile d'olive,  
ajoutez quelques cuillerées d'eau tiédie pour obtenir une sauce brune, salez si  
besoin et poivrez.

Servez un dôme de purée en nappant de sauce.