

Soupe de pois chiches à la tomate et au céleri à couper



Stérilisation 2h00 à 100°

Ingrédients pour 3 Weck "Flacon" de 1062 ml

- 1,500 kg de tomates.
- 500 grammes de pois chiches
- 2 oignons blancs finement ciselés
- ½ bouquet de céleri à couper finement ciselé ou de coriandre selon envie
- 10 centilitres d'huile d'olive
- 1 cuillère à café rase de poivre rouge
- 1 cuillère à soupe de sel parfumé à la nigelle

Préparation

- Faire tremper les pois chiches la veille.
- Faire cuire les pois chiches dans 3 fois leur volume d'eau pendant environ 45 minutes.
- Faire suer les oignons dans 10 centilitres d'huile.
- Ajouter les tomates, saler, poivrer et faire revenir pendant 20 minutes.
- A mi-cuisson ajouter le céleri à couper.
- Mixer au mixer plongeant en fin de cuisson.
- Ajouter les pois chiches et laisser mijoter 15 minutes.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.