



## Crème de pois chiches au romarin avec morceaux de Prosciutto crudo Pioradolo

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 200g Prosciutto crudo Pioradolo
- 800g pois chiches cuits
- 200g pommes de terre
- à v. oignon
- 4 rameaux de romarin
- 1200ml bouillon de légumes
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. sel
- à v. poivre

### Préparation

1. Réchauffer le bouillon.
2. Peler la pomme de terre et couper en petits cubes.
3. Couper l'oignon en tranches fines.
4. Réchauffer 4 cuillerées d'huile avec un rameau de romarin dans une casserole à fond épais; y ajouter la pomme de terre et l'oignon et les faire revenir pendant quelques minutes tout en mélangeant.
5. Quand les oignons sont cuits, ajouter les pois chiches, mélanger et recouvrir avec le bouillon chaud.
6. Porter à ébullition, baisser le feu et continuer la cuisson pendant environ 15 minutes en mélangeant de temps en temps.
7. Hors du feu, retirer le romarin et mixer la soupe avec un mixer plongeant jusqu'à obtention un mélange lisse et homogène.
8. Ajuster la densité de la crème selon vos goûts en ajoutant, si nécessaire, encore un peu de bouillon ou d'eau chaude. Salez et poivrez.
9. Coupées grossièrement le Jambon cru Pioradolo et le faire revenir dans l'huile afin de les griller et de les

rendres croustillant.

10. Verser la crème de pois chiches dans les assiettes, garnir avec les morceaux de Jambon cru Pioradoro croustillant, du poivre moulu et servir.