

Soupe de pois cassés à la palette fumée d'Alsace (lyophilisée)

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 120m

🌾 gluten

Soupe-repas alsacienne traditionnelle : pois cassés verts mijotés avec mirepoix, palette de porc fumée diffusée dans la cuisson pour le goût, dés de palette croustillants en topping séparé pour la mâche. Croûtons à l'ail dans un second sachet. Sachet individuel autonome, reconstitution eau bouillante en 15 minutes.

française / alsacienne

INGRÉDIENTS

☐ pois cassés verts	300 g	☐ huile d olive	15 g
☐ oignon, 1 gros	150 g	☐ bouillon de légumes, léger, peu salé	1 1/2 l
☐ carotte, 1 moyenne	100 g	☐ sel, à ajuster — la palette apporte déjà du sel	3 g
☐ branche de céleri, 1 grosse	60 g	☐ huile d olive	
☐ ail	2 gousses	☐ pain de campagne rassis, 2-3 jours d'âge	120 g
☐ palette fumée d Alsace, découpennée et dégraissée si trop grasse	200 g	☐ huile d olive	
☐ bouquet garni, 2 feuilles laurier, 4 brins thym frais, 1 brin de sarriette si dispo		☐ ail, écrasée et hachée très fin	1 gousse
☐ oignon piqué, petit oignon piqué de 4 clous de girofle	1	☐ sel	
☐ poivre noir, en grains, 1/2 càc		☐ paprika doux	

PRÉPARATION

Produit Konservator KONS-POIS-001 — Formulation de référence pour 4 portions individuelles. Soupe lyophilisée + topping palette crouillante + croûtons à l'ail conditionnés en 3 compartiments dans un sachet commun.

— Mise en place —

1. Pois cassés : *pois cassés verts* rincés à l'eau froide. Tremper 2 h dans 1 L d'eau froide (optionnel, accélère la cuisson de 30 min). Égoutter.
2. Mirepoix : - *oignon*, ciselé finement - *carotte*, en petits dés (5 mm) - *branche de céleri*, en petits dés (5 mm) - *ail*, écrasées
3. Palette fumée : *palette fumée d Alsace*, à répartir en deux usages : - 80 g en petits dés de 5 mm → pour cuisson dans la soupe (diffusion du goût fumé) - 120 g en gros dés de 1,5 cm → pour topping séparé

La palette fumée alsacienne (Schiffala fumé) est l'âme de cette soupe. À défaut, jambonneau fumé, lard paysan fumé ou jambon fumé de la Forêt-Noire (Schwarzwald) peuvent dépanner. Éviter les charcuteries trop salées (Bayonne, Parme) — incompatibles avec le pré-trempage des pois cassés.

4. Aromates : - bouquet garni - oignon piqué - poivre noir — préférer aux moulus pour cette cuisson longue
- Cuisson de la soupe —
5. Dans une cocotte en fonte de 5 L, faire chauffer huile d olive à feu moyen. Ajouter les 80 g de petits dés de palette et les faire suer 5 min jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement et libèrent leur graisse fumée.
6. Ajouter l'oignon ciselé et le faire suer 5 min dans la graisse de palette jusqu'à translucide. Ajouter carotte et céleri, poursuivre 5 min. Ajouter l'ail, 1 min.
7. Verser bouillon de légumes et porter à frémissement. Ajouter les pois cassés égouttés, le bouquet garni, l'oignon piqué de clous de girofle et les grains de poivre.
8. Cuire à feu doux à couvert partiel 1 h 30, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pois cassés soient complètement fondants (ils doivent s'écraser entre les doigts sans résistance).
9. Retirer le bouquet garni, l'oignon piqué et les grains de poivre. Saler avec sel.

Texture : pour la lyo, on peut laisser entiers (texture "soupe paysanne") ou mixer 30% au mixeur plongeant (texture velours-rustique). Ma reco : mixer 30% — la base liée mixée permet une réhydratation plus homogène, les pois entiers restants donnent du caractère.

10. Mixer environ 30% de la soupe au mixeur plongeant. Mélanger pour homogénéiser.
- Topping palette croustillante (cuisson séparée) —
11. Dans une poêle à feu vif, faire revenir les 120 g de gros dés de palette dans 1 càc d'huile d olive, 8 min, en les retournant souvent, jusqu'à coloration dorée et caramélisée sur toutes les faces. Égoutter sur papier absorbant.

Les gros dés doivent être croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. C'est cette texture qui justifie le mini-sachet topping séparé et qui fera la différence de perception à la dégustation. Éviter de les faire sécher totalement — la lyo finira le travail.

- Topping croûtons à l'ail (commun aux deux SKU) —

12. Tailler pain de campagne rassis en cubes de 1 cm. Dans un cul de poule, mélanger avec 20 g d'huile d olive, ail, une pincée de sel et de paprika doux.

13. Étaler sur une *plaque four*, enfourner à 160°C 15 min en remuant à mi-cuisson, jusqu'à doré et croustillant.

Les croûtons ne sont pas lyophilisés — ils sont déjà "secs et stables" après cuisson au four. Ils seront simplement conditionnés en mini-sachet hermétique pour préserver leur croustillant.

— Lyophilisation —

14. Pré-congélation : - Soupe : étaler en couche 1 à 1,5 cm sur plateaux lyo. Cible : 1700 g à étaler. - Topping palette croustillante : étaler en couche unique les gros dés (sans qu'ils se touchent trop), sur plateau séparé. - Placer au congélateur -30°C, 6 h minimum (12 h idéal).
15. Cycle lyo (deux composants en parallèle si machine permet, sinon en deux passes) : - Soupe : Primary -25°C / 0,1 mbar / 24 h → Secondary 25°C / 0,05 mbar / 10 h. Cycle total 34 () h - Topping palette : Primary -25°C / 0,1 mbar / 12 h → Secondary 25°C / 0,05 mbar / 6 h. Cycle total 18 () h (plus court car déjà sec)
16. Critères de fin : - Soupe : poids final 22-25% du poids initial (400 () g sur 1700 g), texture cassante - Topping palette : poids final 50 ()% du poids initial (60 () g sur 120 g), texture rigide cassante

— Conditionnement —

17. Pour 4 portions, conditionner en sachet mylar à 3 compartiments OU sachet principal contenant 2 mini-sachets :
18. Compartiment 1 — Soupe lyo : 100 g - Briser doucement les agglomérats, peser 4 portions de 100 g - Sachet mylar 90 µm + absorbeur O₂ 300 cc + thermosoudure - Ou flush N₂
19. Compartiment 2 — Topping palette croustillante : 15 g - Mini-sachet aluminium thermosoudé - Vide d'air + absorbeur O₂ 100 cc (le gras de la palette reste le maillon faible pour la conservation) - DLUO de ce composant : 12 mois maximum (vs 18 mois pour la soupe)
20. Compartiment 3 — Croûtons à l'ail : 20 g - Mini-sachet kraft ou alu thermosoudé - Pas d'absorbeur nécessaire si conditionnement immédiat après cuisson + refroidissement
21. Emballage commun : sachet mylar standup grande capacité, contenant les 3 sachets ci-dessus, ou sachet à compartiments soudés (premium).
22. Poids net total par portion : 135 g sec

— Étiquetage —

23. Nom commercial : « Soupe de pois cassés à la palette fumée d'Alsace — Konservator »

24. Mentions obligatoires : - Poids net total (135 g) avec détail par composant - Quantité d'eau pour reconstitution (350 ml) - DLUO : 12 mois (limitée par le topping palette) - Numéro de lot et date de fabrication - Liste ingrédients dans l'ordre décroissant (%) : Pois cassés verts (28%), bouillon de légumes (déshydraté équivalent), palette de porc fumée d'Alsace (18%), pain (gluten), oignon, carotte, céleri, huile d'olive vierge extra, ail, sel, paprika doux, épices et aromates. - Allergènes (en gras) : gluten (croûtons), céleri - Valeurs nutritionnelles pour 100 g sec et par portion (à mesurer en labo) - Conditions de conservation : T° < 25°C, sec, lumière - Mode d'emploi de reconstitution - Coordonnées fabricant

— Mode d'emploi reconstitution (à imprimer sur étiquette) —

Reconstitution en 15 minutes : 1. Sortir les mini-sachets "Palette croustillante" et "Croûtons" du sachet principal et les mettre de côté 2. Verser 350 ml d'eau bouillante dans le sachet principal (soupe), refermer et secouer doucement 3. Attendre 12 minutes en remuant à mi-temps 4. Ouvrir, transférer dans un bol chaud, mélanger 5. Saupoudrer la palette croustillante et les croûtons par-dessus juste avant de déguster Astuce : pour une soupe encore plus crémeuse, mixer brièvement au mixeur plongeant après réhydratation et avant d'ajouter les toppings.

— Données produit (récapitulatif) —

Konservator KONS-POIS-001 - Poids net sec total : 135 g (soupe 100 g + palette topping 15 g + croûtons 20 g) - Poids reconstitué : ~450 g (avec 350 ml d'eau) - Eau nécessaire : 350 ml bouillante - Temps de préparation : 15 minutes - DLUO : 12 mois (limitée par topping palette) - Conservation : T° < 25°C, sec, à l'abri de la lumière - Allergènes : gluten (croûtons), céleri - Régime : omnivore. Non halal, non kasher (porc) - Origine : palette Alsace, pois cassés France, légumes France - Valeurs nutri pour 100 g sec (estimation) : - Énergie : ~365 kcal / 1530 kJ - Lipides : 9 g (dont saturés : 3 g) - Glucides : 48 g (dont sucres : 4 g) - Fibres : 13 g - Protéines : 20 g - Sel : 2.2 g

— Notes de développement —

Tests prioritaires : 1. Validation cycle lyo des deux composants (soupe + topping palette) sur 3 batches 2. Test de stabilité topping palette à 6, 9, 12 mois (surveillance rancissement) 3. Test de réhydratation à 300, 350, 400 ml pour calibrer la consistance finale 4. Test sensoriel à blanc vs concurrence (panel 6-10 personnes)

Variantes à explorer ensuite : - Version avec saucisse de Montbéliard en plus du topping palette (premium) - Version "fumée Vosges" avec lard paysan vosgien à la place de la palette - Version "luxe" avec ajout d'une saucisse de Strasbourg en topping - Pour version vegan, voir [Soupe pois cassés champignons paprika fumé](/recipes/konservator/soupe-pois-casses-champignons-paprika-fume-lyo/)