



Potage Saint Germain aux croûtons



Suggestion de présentation

pour 4 personnes:

250 gr de pois cassés
 50 gr de lardons salés
 1 vert de poireau
 1 carotte
 1 oignon
 1 gousse d'ail
 1 bouquet garni
 4 cs de crème fraîche épaisse
 4 tranches de pain de mie
 huile/beurre
 gros sel, sel fin

Laver les pois cassés, les blanchir, rafraîchir, égoutter. Eplucher, laver tous les légumes. Suer au beurre les lardons, ajouter le vert de poireau émincé, carotte et oignon taillés en mirepoix, suer pendant 4 à 5 minutes.

Ajouter les pois cassés, mouiller à l'eau froide environ 4 fois le volume des pois cassés. Ajouter le bouquet garni, l'ail écrasé. Porter à ébullition et cuire doucement à couvert pendant 45 à 60 minutes. Saler au gros sel au 2/3 de la cuisson. Détailler le pain de mie en petits dés, les sauter vivement dans une petite poêle avec moitié huile & beurre, égoutter et réserver sur un papier absorbant.

Retirer le bouquet garni, passer le potage au moulin à légumes ou au mixer. Remettre sur le feu, détendre cette purée au bouillon ou à l'eau, amener à la consistance voulue. Au dernier moment, monter légèrement au beurre ou à la crème. Rectifier l'assaisonnement.