



# Potage Lamballe

- Par vision-plaisir

Le potage Lamballe est un potage St Germain avec du tapioca.

## Ingrédients:

- 600 g de pois cassés
- 1 vert de poireau
- 1 carotte
- 2 oignons
- 150 g de lardons fumés
- 1 bouquet garni ( vert de poireau + thym et laurier )
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 50 g de beurre
- 50 g de crème fraîche
- 100 g de tapioca



## Réalisation:

Faire tremper les pois cassés 1 heure. Les cuire à l'eau. A ébullition ajouter les oignons coupés en 8, la carotte en morceaux, le vert de poireau et les lardons. Ajouter le bouquet garni, et le cube de bouillon de bœuf. Cuire a couvert 1 heure environ. Passer au mixeur ou au tamis. Délayer si besoin avec un peu d'eau. Remettre la casserole sur le feu, amener à ébullition, ajouter la crème fraîche et le beurre pour la liaison. Ajouter le tapioca et laisser 10 minutes sur feu doux. A servir très chaud.