



Potage Marigny

- Par vision-plaisir

Le potage Marigny est un potage St Germain avec une garniture de petits pois, haricots verts et de laitue cuite.

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 petits pois (surgelés)
- 100 g d'haricots verts (surgelés)
- 150 g de laitue en chiffonnade

Recette pour: 8 personnes





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. Pendant ce temps, préparer la laitue. Passer au mixeur ou au tamis le potage une fois cuit. 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. Vérifier l'assaisonnement et maintenir au chaud. Pendant ce temps préparer la garniture: Dans une casserole mettre les petits pois, les haricots verts coupés en morceaux avec un peu de beurre. Cuire doucement pendant 10 minutes. Faire une chiffonnade de laitue et l'ajouter à la casserole. Cuire 5 minutes feu doux. Dans les assiettes creuses, verser le potage et y mettre au centre une cuillère à soupe de garniture. Vision-plaisir vous souhaite bonne appétit.

