



Potage St Germain

- Par vision-plaisir

Le potage St Germain, le classique a porté de tous.

Ingrédients:

- 600 g de pois cassés
- 1 vert de poireau
- 1 carotte
- 2 oignons
- 1 bouquet garni (vert de poireau + thym et laurier)
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 50 g de beurre
- 50 g de crème fraîche
- Pian pour croûtons





Réalisation:

Faire tremper les pois cassés 1 heure. Faire revenir l'oignon ciselé dans du beurre. Après deux minutes de cuisson, ajouter le poireau et faire suer. Ajouter les carottes puis les pois cassés et porter à ébullition.

Ajouter le bouquet garni et le cube de bouillon de bœuf. Cuire à 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.

Réaliser des croûtons en coupant du pain en petits morceaux et les faire frire dans une poêle et un peu d'huile. Servir le potage très chaud.

