

Potage Saint-Germain

Ingrédients pour : 4 personnes

- 1 oignon
- 250 grammes de pois cassés
- 1 litre de bouillon de volaille
- 25 cl de crème liquide
- 2 tranches de pain
- 1 noix de beurre
- 150 grammes de lardons fumés
- sel et poivre

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 h 30



Laurent Mariotte

Prix moyen : 0.90 €uros
par personne

Préparation

Epluchez et émincez l'oignon, puis faites-le blondir dans un faitout

Ajoutez les pois cassés et le bouillon de volaille

Laissez cuire 1h30

Coupez le pain en cubes et faites-les dorer dans le beurre avec les lardons

Servez le potage parsemé de croûtons et de lardons

On peut remplacer les lardons par une saucisse fumée de type Morteau

On la coupe en tranches, puis la faire rissoler juste avant de servir

