

## POTAGE SAINT GERMAIN AUX CROUTONS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Temps de cuisson** : 1 heure
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 4 personnes

- 0.350 kg de pois cassés
- 0.020 kg de beurre
- 0.040 kg de poitrine de porc salée
- 0.040 kg de vert de poireau
- 0.040 kg de carotte
- 0.040 kg d'oignons
- 1 L d'eau ou de fond blanc de veau ou de volaille
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 petite feuille de laurier
- des queues de persil
- un peu de vert de poireau pour le bouquet garni
- 0.040 kg de crème fraîche épaisse
- 0.080 kg de pain de mie
- 0.020 kg de beurre

### Etapas de préparation

1. Hacher l'oignon, tailler la carotte en macédoine ou grosse brunoise et émincer finement le vert de poireau.
2. Réaliser le bouquet garni.
3. Tailler la gousse d'ail en deux, ôter le germe et écraser les deux demi gousses avec le plat d'un couteau.
4. Tailler la poitrine en tranches, éliminer la couenne. Tailler les tranches en lardons. Puis les blanchir.
5. Mettre les pois cassés dans une passoire et bien les rincer à l'eau froide.
6. Les mettre dans une grande russe (casserole) ou rondau haut (marmite) avec une grande quantité d'eau froide. A feu modéré, porter à ébullition. Ecumer dès que cela est nécessaire.
7. Laisser cuire à ébullition 2 minutes environ. Egoutter et refroidir à l'eau froide.
8. A feu doux, raidir les lardons dans le beurre en évitant toute coloration.
9. Ajouter la garniture aromatique (oignon, carotte et poireaux), mélanger.
10. Suer à couvert et à feu doux pendant 4 à 5 minutes.
11. Ajouter les pois cassés et mélanger.
12. Mouiller avec l'eau ou le fond blanc, ajouter l'ail et le bouquet garni.
13. Porter à ébullition.
14. Cuire à frémissement pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que les pois cassés se réduisent en purée.
15. Enlever le bouquet garni.
16. A l'aide d'un mixer plongeant, mixer le potage.
17. Ajouter la crème épaisse et mixer à nouveau.
18. Passer le potage au chinois étamine en foulant fortement avec un pochon (petite louche).
19. Réserver à couvert au bain marie.
20. Enlever la croûte du pain.
21. Tailler en croûtons d'environ 1 cm de section.
22. Sauter les croûtons de pain avec un peu de beurre comme indiqué en cliquant ici.
23. Réserver au chaud.

#### Remarque :

24. "Fouler" signifie «appuyer» sur une préparation dans un chinois avec un pochon ou une louche pour la faire passer à travers la grille ou les trous d'un chinois.
25. Si le potage est trop épais ajouter un peu de fond blanc ou d'eau.

