

Potage saint-germain aux lardons



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h

Un potage au bon goût de pois cassés.

Recette proposée par : Blog **Saveurs en liberté**

Ingrédients

- 250 g de lardons
- 500 g de pois cassés
- 25 cl de crème - liquide
- 2 pincées de piment d'espelette - (facultatif)
- 1 bouquet garni
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail - (entières et dégermées)
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une marmite, mettez les pois cassés, 200 g de lardons, le bouquet garni, les échalotes et les gousses d'ail. Mouillez à hauteur des aliments et faites cuire jusqu'à ce que les pois soient cassants (une heure environ).
- 2 Mixez le tout (ajoutez de l'eau si le mélange est trop épais), puis rectifiez l'assaisonnement et relevez le goût avec le piment d'Espelette.
- 3 Faites sauter dans une poêle les 50 g de lardons restant et montez la crème en chantilly.
- 4 Dans un bol ou une assiette creuse, versez la soupe, parsemez de lardons grillés et de crème chantilly. Dégustez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

