



Potage Saint-Germain à la saucisse fumée, aux lardons et aux poireaux croustillants

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Difficile



Ingrédients

500 grammes de pois cassés
2 oignons (émincés)
1 noisette de beurre (+ un peu)
2 tiges de poireaux
2 brins de céleri
3 l d'eau
3 pommes de terre (épluchées et coupées en morceaux)
250 grammes de lardons fumés (en tranches)
300 grammes de travers de viande (ou un jambonneau)
3 brins de thym frais
2 feuilles de laurier
sel et poivre
1 saucisse fumée (en rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez tremper les pois cassés dans de l'eau froide pendant 1 heure et égouttez-les.
- 2.** Faites blondir les oignons dans du beurre.
- 3.** Prélevez la partie verte des poireaux et réservez-la. Émincez les blancs de poireaux et les branches de céleri et ajoutez-les aux oignons. Poursuivez la cuisson quelques instants. Arrosez les légumes de 3 litres d'eau et ajoutez les pois cassés égouttés, les pommes de terre, le lard et les travers de viande. Assaisonnez avec du thym, du sel et du poivre. Laissez mijoter à feu doux pendant ± 2 heures. Retirez le lard et les travers de viande et effilochez la viande.
- 4.** Sortez le laurier et le thym du potage. Mixez le potage.
- 5.** Ajoutez la viande sans os, le lard et la saucisse fumée.



- 6.** Nettoyez la partie verte des poireaux et émincez-la. Faites brièvement dorer le vert des poireaux dans du beurre et garnissez-en le potage.