

Potage Saint-Germain

Ingrédients :

- 1 petit oignon
- 6 tranches de bacon coupées en petits lardons
- 2 tasses de petits pois
- 1 l de bouillon
- ½ t de farine
- 1/8 lb beurre
- 250 ml de crème à cuisson
- Sel et poivre

1. Faire revenir le bacon dans un grand chaudron pour qu'il soit croustillant. Réserver.
2. Faire revenir les pois et l'oignon dans le gras de cuisson du bacon. Lorsque l'oignon commence à colorer, ajouter le bouillon. Mettre de l'eau pour couvrir les légumes.
3. Assaisonner avec le sel et le poivre.
4. Amener à ébullition. Baisser la température du rond et laisser cuire jusqu'à ce que les pois soient tendres.
5. Passer au malaxeur. Remettre sur le feu doux, ajouter le beurre et la crème. Laisser mijoter.
6. Au moment de servir ajouter dans chaque assiette à soupe un peu de bacon...

Bon Appétit!

Votre chef

Stéphan Boivin