



Potage Saint-Germain et son jambonneau

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300 g de pois cassé (trempés 1h dans l'eau froide)
- 2 oignons
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 2 carottes
- 2 petits jambonneaux d'environ 300 à 400 g
- 400 g de mâche
- 2 tranches de lard fumé (d'environ ½ cm d'épaisseur chacune)
- ½ c à c de sucre semoule
- 2 c à s de crème fraîche épaisse
- 80 g de beurre clarifié
- 4 tranches de pain de mie écroutées
- 4 tranches de pain de mie émiettées
- 4 c à s de persil frisé haché
- Moutarde de Dijon
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation :

1/ Pelez les carottes et les oignons, détaillez-les ensuite en petits dés. Découpez les tranches de lard en petits lardons.

2/ Après trempage, égouttez les pois cassés et versez-le dans une casserole en y ajoutant 1,5 litre de bouillon de volaille. Portez à ébullition sur feu vif. Retirez dès ébullition l'écume qui se forme à la surface à l'aide d'une écumoire.

3/ Ajoutez en remuant les morceaux de carottes et l'oignon, le jambonneau ainsi que les petits lardons et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure en couvrant à moitié la casserole. Ecumez la surface si nécessaire.

4/ A la fin du temps de cuisson, retirez la casserole du feu et retirez le jambonneau du potage et réservez.



5/ Mixez le potage et ajoutez ensuite le sucre. Salez et poivrez pour ajuster l'assaisonnement à vos préférences. Rectifiez la consistance avec de l'eau si nécessaire.

6/ Ramenez le potage à ébullition, retirez-le du feu et écumez une dernière fois. Ajoutez alors 20 gr de beurre ainsi que la crème fraîche épaisse. Bien mélanger et réservez au chaud.

7/ Taillez ensuite les tranches de pain de mie en petits carrés. Dans une poêle, faites chauffer le beurre clarifié et faites-y dorer les carrés de pain. Egouttez ensuite les croutons sur une feuille de papier absorbant.

8/ Tartinez les jambonneaux de moutarde et de mie de pain. Faites les dorer au four, 10 minutes au grill.

9/ Au moment de passer à table, versez le potage dans une soupière préchauffée. Proposez les croutons dans un petit plat séparé.

10/ Après le potage, servez le jambonneau avec une salade verte vinaigrette.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_potage-saint-germain-et-son-jambonneau?id=8209840&emissionId=5931