

# Potage Saint Germain

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de petit pois
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 200 g de lard fumé
- 10 g de beurre
- 1 litre de fond blanc
- 30cl de crème
- Sel, poivre
- 50 g de beurre frais



- Faites revenir les oignons, l'ail et le lard fumé avec du beurre, mouillez au fond blanc, versez la crème et poivrez.
- Disposez les petits pois, le beurre et après ébullition, mixez et passez le tout au chinois.

**Max**  
& VÉNUS