**Potage Saint Germain**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 350 g de pois cassés
- 20 g huile olive
- 75 g d'émincés de bacon Fleury Michon
- 100 g vert de poireau
- 130 g de carottes
- 160 g oignons
- 1 litre d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 gousse d'ail
- bouquet garni (1 feuille laurier-persil-poireau)
- 40 g de crème épaisse
- sel & poivre du moulin
- 4 épices**

Préparer le bouquet garni. Éplucher et laver les légumes.
Couper oignons et carottes en dés. Émincer les poireaux.
Mettre les pois cassés dans une passoire et les rincer soigneusement sous le robinet.
Déposer les pois cassés dans une grande casserole et les couvrir d'eau froide.
Porter à ébullition en écumant et laisser frémir pendant 2 minutes.
Égoutter et rincer à l'eau froide. Réserver.
Faire chauffer l'huile d'olive dans un faitout, ajouter l'ail dégermé et émincé puis les dés de bacon. Laisser légèrement dorer.
Ajouter carottes, oignon et poireau et mélanger.
Couvrir et laisser suer à feu doux pendant 5 minutes.
Ajouter les pois cassés, mélanger, couvrir avec l'eau et incorporer le cube et le bouquet garni.
Porter à ébullition, baisser le feu et laisser frémir pendant environ 50 mn jusqu'à ce que les pois s'écrasent.
Retirer le bouquet garni, mixer, ajouter la crème, mixer encore. Passer à travers un tamis.
Poivrer et ajouter une pincée de 4 épices.
Servir bien chaud avec éventuellement quelques croûtons.