



# Potage saint germain aux pois cassés

---

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 à 30 min

## Ingrédients

*pour 1 personne*

- 200 g de poireaux
- 120 g de pois cassés cuits
- 2 échalotes
- 1 c. à c. sarriette
- poivre

## Préparation

- 1| Mettez à cuire les légumes  
*Pois cassés : 10 min en cocotte ou 30 min dans l'eau en ébullition*  
*Poireaux : 10 min*
- 2| Mixez le tout une fois cuit et rajouter l'eau à votre convenance suivant la texture souhaitée.
- 3| Gardez quelques feuilles de sarriette pour votre décoration et quelques pois cassés pour mettre en surface de votre potage.

## Conseil

Ne prenez pas d'entrée avec cette recette et terminez le repas par 1 yaourt ou 2 petits suisses