Potage hivernal Saint-Germain au jambonneau et à la saucisse fumée

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

500 grammes de pois cassés
1 jambonneau
1 feuille de laurier
3 brins thym frais
2 oignons (émincés)
1 noisette de beurre
2 tiges de céleri (émincées)
2 tiges de poireaux (émincés)
2 pommes de terre (coupées en dés)
2 carottes (en dés)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Laissez tremper les pois dans de l'eau froide pendant toute une nuit.**
2. **Mettez le jambonneau dans une casserole et recouvrez-le d'eau froide. Assaisonnez avec du sel, du poivre, le laurier et le thym. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant au moins 2 heures. Filtrez le bouillon dans un récipient.**
3. **Laissez refroidir le jambonneau, puis retirez la chair. Réservez.**
4. **Faites revenir l'oignon dans du beurre. Ajoutez le céleri, les poireaux, les pommes de terre, les carottes et les petits pois trempés et égouttés. Couvrez de bouillon et portez à ébullition. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pois soient tendres.**
5. **Garnissez le potage de viande de jambonneau et de rondelles de saucisse fumée.**