



Potage Saint-Germain et crostini au fromage de chèvre



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

3 échalotes (émincées)
2 tiges de blanc de poireau (émincés)
1 tiret d'huile d'olive
1 l de bouillon de volaille frais (ou préparé avec cubes de bouillon)
sel et poivre
500 grammes de petits pois surgelés
menthe
8 tranches baguettes
120 grammes de fromage de chèvre (vers)

Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir les échalotes et les rondelles de poireaux à l'huile d'olive. Couvrez de bouillon de poule et portez à ébullition. Salez et poivrez. Après 15 minutes, ajoutez les petits pois (réservez-en une poignée) et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Ajoutez la menthe. Mixez le potage. Plongez la poignée de petits pois réservée pendant 1 minute dans de l'eau bouillante légèrement salée et égouttez-les.
- 2.** Faites griller les tranches de baguette et tartinez-les de fromage de chèvre.
- 3.** Servez le potage garni de petits pois et de crostini.