




# 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.