

LE POTAGE SAINT-GERMAIN (SOUPE DE POIS CASSÉS) ET JARRET DE PORC FUMÉ DE THOMAS KELLER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/soupe-de-pois-casses/>

Un potage excellent, digne d'un roi de France !

Chef : Thomas Keller

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Entrée, Soupe & Velouté,

Ingrédients

Pour 12 bols

907 grammes de Jarret de Porc

907 grammes de Jarret de Porc Si possible fumé

3 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide

276 grammes de Carottes

320 grammes d'Oignons

260 grammes de Poireaux

260 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges

1 pincée de Sel

3 Litres de Bouillon de Poulet

3 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

450 grammes de Pois Cassés

Pour 6 bols

453,5 grammes de Jarret de Porc

453,5 grammes de Jarret de Porc Si possible fumé

1,5 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide

138 grammes de Carottes

160 grammes d'Oignons

130 grammes de Poireaux

130 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges

1 pincée de Sel

LE POTAGE SAINT-GERMAIN (SOUPE DE POIS CASSÉS) ET JARRET DE PORC FUMÉ DE THOMAS KELLER

1,5 Litres de Bouillon de Poulet

1,5 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

225 grammes de Pois Cassés

Pour 9 bols

680,2 grammes de Jarret de Porc

680,2 grammes de Jarret de Porc Si possible fumé

2,2 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide

207 grammes de Carottes

240 grammes d'Oignons

195 grammes de Poireaux

195 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges

1 pincée de Sel

2,2 Litres de Bouillon de Poulet

2,2 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

337,5 grammes de Pois Cassés

Pour 18 bols

1,36 kilogramme de Jarret de Porc

1,36 kilogramme de Jarret de Porc Si possible fumé

4,5 cuillères à soupe d'Huile d'Arachide

414 grammes de Carottes

480 grammes d'Oignons

390 grammes de Poireaux

390 grammes de Poireaux C'est le poids de la partie blanche, car on ne garde pas la partie verte des tiges

1 pincée de Sel

4,5 Litres de Bouillon de Poulet

4,5 Litres de Bouillon de Poulet Pour la recette, voir ICI

675 grammes de Pois Cassés

Instructions

1. On commence par éplucher et emincer les Carottes (276 g), les Oignons (320 g) et les Poireaux (260 g) (on ne garde que la partie blanche des poireaux)
2. Faire chauffer de l'Huile d'Arachide (3 c. à soupe) dans une cocotte, ou une casserole à bord haut
3. Cuire les Carottes, les Oignons et les Poireaux avec le Sel
4. Couvrir au contact avec du papier sulfurisé (ce 'couvercle' permet aux légumes de ne pas sécher

LE POTAGE SAINT-GERMAIN (SOUPE DE POIS CASSÉS) ET JARRET DE PORC FUMÉ DE THOMAS KELLER

et de ne pas brunir)

5. Réduire le feu puis cuire à frémissement, pendant 30 minutes
6. Vérifier souvent la cuisson, et remuer ! Il ne faut pas que les légumes brunissent
7. Faire tremper les Pois Cassés (450 g) dans le Bouillon de Poulet (3 Litres) : (Keller mentionne que faire tremper les pois dans le liquide froid permet de mieux cuire les pois car ils seront déjà humidifiés). Cela sera bien sur meilleur si vous faites votre propre fond blanc maison (voir ICI)
8. Attendre 20 minutes minimum

Cuisson Finale

9. Pour vérifier la cuisson des légumes, planter une fourchette : on doit pouvoir piquer sans résistance
10. Verser les Pois Cassés (450 g) et le Bouillon de Poulet (3 Litres)
11. Ajouter le Jarret de Porc (907 g)
12. Keller mentionne un jarret de porc fumé : je ne pensais pas trouver, et en fait c'était assez facile. Le gout fumé parfume plus ! Sinon, un jarret de porc non fumé sera également très bon !
13. Cuire à couvert, laisser cuire à frémissement pendant environ 1 heure

Post Cuisson

14. Arrêter la cuisson, et retirer la viande, réserver
15. Lorsque la viande a refroidi, retirer et jeter la peau et le gras
16. Découper la viande en morceaux. Si la cuisson a été assez longue, la viande est tendre. Sinon, remettez la viande découpée à cuire.
17. Mixer le liquide de cuisson, directement dans la cocotte, avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') : le liquide va épaissir avec les légumes
18. Remettre la viande dans le potage, et cuire afin de réchauffer