



L'ENTRÉE

SOUPE DE POMMES DE TERRE ULTRA-RAPIDE AU LARD ET CHIPS DE LÉGUMES



★★★★★ (81)

30 MINUTES
POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

400 g de pommes de terre à chair farineuse
100 g de carottes
1 oignon
4 tranches de lard
1 cc de beurre
8 dl de bouillon de légumes
 sel & poivre
 noix de muscade

P O U R L E D R E S S A G E

½ bouquet de ciboulette
2 cs de chips de légumes

PRÉPARATION

- 1 Eplucher les pommes de terre et les carottes, puis les râper à l'aide d'une râpe à légumes. Eplucher l'oignon et le couper en petits dés. Couper le lard en fines lamelles.
- 2 Dans une casserole de taille moyenne, faire fondre le beurre et faire légèrement dorer le lard. Retirer le lard de la casserole, le hacher grossièrement et le réserver jusqu'au dressage.
- 3 Faire revenir l'oignon dans le jus de cuisson. Ajouter les pommes de terre, les carottes et le bouillon de légumes, porter à ébullition et laisser cuire le tout pendant 10 minutes à feu moyen.
- 4 Retirer environ la moitié des pommes de terre et carottes du bouillon, bien laisser égoutter et les réserver. Réduire le reste de la soupe en purée fine avec un mixeur plongeant directement dans la casserole. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Remettre ensuite les pommes de terre et carottes dans la soupe. Laisser mijoter environ 2 à 3 minutes.
- 5 Couper la ciboulette en petits rouleaux. Verser la soupe dans des assiettes creuses ou des bols à soupe, puis dresser avec la ciboulette, le lard et les chips de légumes.