



L'ENTRÉE

VELOUTÉ DE POMME DE TERRE AVEC CROÛTONS AU LARD



★★★★★ (186)

ENV. 35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

soupe

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cs de beurre
- 800 g de pommes de terre à chair farineuse
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 dl de vin blanc
- 1.5 dl de demi-crème
- un peu de noix de muscade fraîchement râpée
- sel et poivre

croûtons au lard

- 150 g de lard en tranches
- 2 à 3 tranches de pain*

pour le dressage

de la ciboulette, hachée menu

PRÉPARATION

- 1 Hacher finement l'oignon et l'ail. Faire suer dans le beurre chaud.
- 2 Eplucher les pommes de terre et couper en dés. Ajouter aux oignons et faire revenir quelques minutes. Mouiller au vin blanc et laisser mijoter jusqu'à ce que le vin se soit presque entièrement évaporé.
- 3 Ajouter le bouillon. Porter le tout à ébullition et laisser mijoter sur feu doux pendant 20 minutes. Mixer la soupe, ajouter la moitié de la crème et mélanger, assaisonner avec de la noix de muscade, du sel et du poivre.
- 4 Préparation croûtons au lard:
Couper le lard en fines lamelles et le pain en dés. Faire chauffer le lard et le pain dans la poêle, sans matière grasse. Faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- 5 Bien réchauffer la soupe à nouveau et la servir dans l'assiette. Ajouter le reste de crème et garnir avec les croûtons de lard et la ciboulette.

ASTUCE

*Pour les croûtons, ne pas hésiter à utiliser du pain sec.