

## L'ENTRÉE

# VELOUTÉ DE POMME DE TERRE AVEC CROÛTONS AU LARD



★★★★★ (63)

ENV. 35 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

### croûtons au lard

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

### 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

### Pour le dressage

De la ciboulette, hachée menu

## PRÉPARATION

- 1** Préparation soupe:  
Hacher finement l'oignon et l'ail. Faire suer dans le beurre chaud.
- 2** Eplucher les pommes de terre et les détailler en morceaux. Ajouter aux oignons dans la poêle 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.