

Veloute de poireaux et pommes de terre

Difficulte : Facile

Preparation : 15min / Cuisson : 40 min env.

Ingredients pour 4 personnes :

2 poireaux

7 pommes de terre moyennes

1,25 litres de bouillon de legumes (eau + 2 cubes)

1 oignon

4 tranches de lard fume

1 cuil a soupe d'huile d'olive

1 cuil a soupe de creme semi epaisse

Sel & poivre

Preparation :

Epluchez, lavez les pommes de terre, en reserver 2 pour la deco et couper les autres en morceaux grossiers.

Enlevez une bonne partie du vert des poireaux (mais gardez-en un peu quand meme), lavez-les soigneusement et coupez-les en troncons.

Epluchez et emincez finement l'oignon.

Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon, quand il est translucide, ajoutez les poireaux et les pommes de terre, bien melanger et faites pendant 5 min.

Couvrez avec le bouillon de legumes, portez a ebullition, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 min.

Coupez les tranches de lard en morceaux et faites-les revenir dans une poele sans matiere grasse. Reservez.

Retirez les legumes du feu, ajoutez la creme fraiche et mixez finement le tout, rectifiez l'assaisonnement si necessaire.

Servez la soupe bien chaude et parsemez de lard et pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter un peu de fromage rape.

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!