



Soupes chaudes

Potage de légumes oubliés au lard



40 min 15 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

100

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

90 g **Potimarron(s)**
60 g **Topinambour**
60 g **Panais**
30 g **Rutabagas**
6 tranche(s) **Poitrine de porc fumée**
50 cl **Bouillon de légumes**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation du potage

- 1 Peler puis couper les légumes en morceaux. Certains légumes, surtout quand ils sont nouveaux, peuvent être utilisés sans les éplucher. Il suffit alors de bien les laver en les frottant.
- 2 Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les légumes et un tiers des tranches de lard et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Pendant la cuisson des légumes, faire rapidement griller les tranches de lard restantes dans une poêle anti-adhésive.
- 4 Verser les légumes et le lard dans une passoire en réservant le bouillon de cuisson.
- 5 Mettre les légumes et le lard dans le mixeur et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon au goût, environ la moitié, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Étape 2

Dressage

Saler et poivrer si nécessaire, et servir dans des petits

1 bols, ajouter le lard grillé et déguster sans attendre.