

Soupes chaudes

Potage parmentier, chantilly au lard


2h40
15 min
25 min
2h
519

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème au lard

- 1 Couper le lard en allumettes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 2 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole.
- 3 Quand l'huile est fumante, ajouter les lardons et les faire revenir sur feu vif.
- 4 Les lardons doivent être bien colorés et rester juteux.
- 5 Retirer l'excédant de graisse et verser la crème.
- 6 La crème ne doit pas cuire longtemps au risque de trop épaissir. Si elle a trop réduit, ajouter un peu d'eau.
- 7 Laisser la crème cuire à petits bouillons pendant 5 minutes.
- 8 Quand la cuisson de la crème est terminée, couvrir la casserole de film alimentaire et laisser infuser pendant 30 minutes.
- 9 Filtrer la crème à l'aide d'un chinois posé au dessus d'un bec verseur. Il ne doit rester aucun morceau.
- 10 Presser les lardons dans le chinois à l'aide d'une cuillère pour bien en extraire le jus.
- 11 Maintenir le siphon au frais avant de le remplir pour accélérer le refroidissement de la crème.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le potage parmentier

2 **Oignon(s)**
3 **Poireau**
2 **Pomme(s) de terre**
60 g **Beurre**
1 trait **Huile d'olive**
1 **Sel**

Ingrédients pour la chantilly au lard

100 g **Lard fumé**
50 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour le dressage

80 g **Crouton(s)**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
1 trait **Huile d'olive**

- 12 Verser la crème dans le siphon.
- 13 Réserver le siphon ouvert au réfrigérateur pour un meilleur refroidissement de la crème.

Étape 2

Préparation du potage

- 1 Eplucher et émincer grossièrement l'oignon. Réserver.
- 2 Eplucher les pommes de terre.
- 3 Les couper en petit cubes à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 4 Couper les extrémités des blancs de poireau.
- 5 Fendre les poireaux en quatre à l'extrémité verte et les laver pour enlever les restes de terre.
- 6 Émincer les poireaux en tronçons. Réserver avec les pommes de terre.

Étape 3

Cuisson du potage

- 1 Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et 1/3 du beurre.
- 2 Quand le beurre est moussant, ajouter les oignons et laisser compoter pendant 5 minutes sur feu moyen.
- 3 Quand les oignons ont bien coloré, ajouter les poireaux et les pommes de terre.
- 4 Mouiller à hauteur avec de l'eau froide.
- 5 Porter le mélange à ébullition. Puis réduire sur feu moyen et laisser cuire pendant 20-25 minutes.
- 6 Le potage est cuit quand la pointe d'un couteau s'enfonce facilement dans les pommes de terre et dans les poireaux.
- 7 Quand le potage est prêt, éteindre le feu et le mixer directement dans la casserole à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 8 Incorporer le reste de beurre. Mixer jusqu'à obtention d'une préparation lisse et homogène, ni trop liquide, ni trop épaisse.
- 9 Assaisonner de sel et mélanger.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur.
- 2 Bien visser la tête du siphon.
- 3 Mettre la première cartouche de gaz dans le siphon.
- 4 Mettre la deuxième cartouche du siphon et bien l'agiter.
- 5 Faire un essai sur une assiette avant le dressage pour vérifier la consistance de la crème.
- 6 Servir le potage dans un bol ou une assiette creuse.
- 7 Ajouter des croutons de pain frits à l'huile d'olive.
- 8 Parsemer le potage de ciboulette et verser un filet d'huile d'olive.

9 Secouer le siphon et verser la chantilly au lard dans un ramequin.