



Soupes

Crème de champignons au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de champignons
250 grammes de pommes de terre (farineuses)
1 oignon (haché grossièrement)
8 tranches de lard petit déjeuner
1 litre de bouillon de légumes
2 décilitres de crème
persil
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les champignons en deux et taillez les pommes de terre en dés. Dorez l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et les dés de pomme de terre et faites brièvement suer le tout. Déglacez avec le bouillon et laissez mijoter à couvert pendant un quart d'heure.

Pendant ce temps, dorez le lard dans une poêle antiadhésive. Mixez finement le potage et incorporez-y la crème. Portez brièvement à ébullition et assaisonnez avec du sel et du poivre. Versez dans les assiettes et décorez avec le lard et le persil haché grossièrement.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

