



Soupes

Crème de cresson aux lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 bouquet garni (thym, feuilles de laurier, tiges de persil)
100 grammes de tranches de bacon (en lanières)
1 blanc de poireau (coupé en anneaux)
1 pomme de terre (florale, en cubes)
1 échalote (finement hachée)
1 litre de bouillon de poulet
2 bouquets de cresson
1 décilitre de crème
1 beurre (morceau)
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez les petites feuilles de cresson des tiges. Cuisez le poireau et l'échalote dans le beurre. Ajoutez les dés de pomme de terre et les feuilles de cresson. Versez dessus le bouillon et ajoutez le bouquet garni. Laissez cuire environ 10 minutes avec le couvercle sur la casserole. Entretemps rôtissez croquantes les lamelles de lard dans une poêle antiadhésive.

Retirez le bouquet garni. Mixez le potage et portez-le de nouveau à ébullition. Mélangez-y ensuite la crème. Salez et poivrez et servez avec les lamelles de lard.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

