

## *Soupe de Mâche et Crumble aux Lardons*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- SALADE(S) DE BLE	150-200g
- POMME(S) DE TERRE	2-3 gosses
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- LARDONS	150g
- ECHALOTE(S)	1
- PAIN GRILLE	1 tranche
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et émincez l'oignon.
- Pelez et coupez les pommes de terre en gros dés.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud pendant 2-3 minutes, puis ajoutez les pommes de terre. Remuez 30 secondes et arrosez ensuite avec le bouillon. Portez à ébullition puis laissez cuire à couvert pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, émincez finement l'échalote.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites revenir les lardons à sec dans une poêle chaude pendant 2 minutes puis intégrez-y l'échalote émincée.
- Déposez le tout sur une plaque allant au four munie d'un papier sulfurisé.
- Enfournez pour 15 minutes. Après ce temps, sortez les lardons grillés et laissez refroidir un peu.
- Mixez-les ensuite avec la tranche de pain grillé. Réservez.
- Lorsque le temps de cuisson du potage est terminé, intégrez la salade de blé et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes.
- Mixez ensuite le tout au mixeur-plongeur. Ajoutez la crème fraîche, sel et poivre. Repassez un peu le mixeur afin d'émulsionner le potage.
- Servez ensuite dans des assiettes creuse et dispersez le crumble de lardons par dessus.