

Velouté d'Artichauts, Huile de Truffe, Râpures de Comté et Lardons Fumés Grillés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|---------------------------|------------------------|
| - COEURS D'ARTICHAUTS | 400g |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | 2 c à soupe + 4x 1 càc |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 1 litre (1 cube) |
| - PARMESAN RÂPÉ | 2 c à soupe |
| - CRÈME FRAÎCHE | 3 c à soupe |
| - LARDONS | 200g fumés |
| - PIGNONS DE PIN | 3 c à soupe |
| - COMTÉ | 100g |
| - MAÏZENA | 1--2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Si ce n'est fait, tournez les artichauts et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20-25 minutes. Egouttez.
- Emincez l'oignon.
- Faites-le rissoler dans le bol du Monsieur Cuisine sur position Rôtir 3 minutes / 130°C / vitesse 1.
- Ajoutez ensuite les artichauts et poursuivez sur Rôtir 2 minutes /130°C / vitesse 1.
- Mouillez ensuite avec le bouillon et incorporez le parmesan et 2 c à soupe d'huile de truffes. Salez et poivrez.
- Programmez 20 minutes / 100°C / vitesse 1.
- Pendant ce temps, grillez à sec les pignons de pin. Réservez.
- Rissolez ensuite les lardons. Réservez.
- Râpez le Comté.
- Après le temps de cuisson du potage, ajoutez la crème et mixez pendant 1 min 30 sec / vitesse 8 – 10.
- Transvasez dans une casserole et portez à ébullition. Liez le potage avec la maïzéna en fouettant.
- Servez le velouté puis répartissez les lardons, le Comté râpé et les pignons de pin grillés. Arrosez encore avec un peu d'huile de truffes.