

Velouté de Légumes au Mascarpone et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- POIREAUX ENTIERS	1 ou 2
- CAROTTE(S)	3
- POMME(S) DE TERRE	3
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 à 2 litres (1 ou 2 cubes)
- MASCARPONE	200g
- PANCETTA (JAMBON)	8-10 tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez grossièrement les oignons.
- Pelez et coupez en rondelles les carottes.
- Nettoyez et coupez le poireau en tronçons.
- Nettoyez et coupez également les pommes en carrés (sans les peler).
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud.
- Salez et poivrez généreusement.
- Versez ensuite le bouillon de légumes et portez à ébullition. Poursuivrez la cuisson pendant 45 minutes à feu moyen.
- Entre temps, faites griller à sec les tranches de pancetta. Laissez-les refroidir puis concassez-les. Réservez.
- Après le temps de cuisson du potage, mixez-le : pour ma part, en 2 fois, avec Monsieur Cuisine (MC) pendant 2 min/vitesse 6 à 10.
- Intégrez la moitié du mascarpone et mixez à nouveau au MC pendant 30 secondes/vitesse 8.
- Transvasez dans une casserole.
- Réalisez les mêmes opérations avec la seconde partie du potage.
- Réchauffez un peu le velouté.
- Servez avec la pancetta grillée et concassée.

