

## *Potage Courgettes-Poireaux et Lards Grillés*

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4
- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	
- POMME(S) DE TERRE	2
- BOUILLON DE POULE	1.7 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	pour servir
- LARD PETIT DEJEUNER	15-20 tranches
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez en cubes les courgettes.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Pelez et coupez en dés les pommes de terre.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon émincé dans du beurre chaud. Ajoutez les courgettes, pommes de terre et poireaux. Salez et poivrez généreusement. Ajoutez un peu d'ail.
- Arrosez ensuite avec le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu et couvrez. Laissez mijoter 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites griller le lard petit déjeuner coupé en lanières. Réservez.
- Quand les légumes sont cuits, passez-les au mixeur-plongeur. Ajoutez les 2 c à soupe de crème liquide puis rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le potage avec le lard grillé et une petite quenelle de crème fraîche épaisse.