

Velouté de Poireaux aux Lardons et Croûtons à l'Ail

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	4-5
- OIGNON(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	900g
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- EAU	2 litres
- LARDONS	250g fumés
- PAIN	6 tranches (pain Jacquet)
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ROMARIN	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Nettoyez et émincez les poireaux en julienne.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud. Ajoutez ensuite les dés de pommes de terre et la julienne de poireaux. Remuez et laissez cuire à couvert au moins 5 minutes. Salez et poivrez généreusement.
- Intégrez ensuite les cubes de bouillon et arrosez d'eau.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson 30 minutes.
- Après ce temps, mixez 1min 30 sec/vitesse 8-10 au Monsieur Cuisine en 2 fois vu la quantité de potage. Réservez.
- Entre temps, rissolez les lardons à sec dans une poêle chaude.
- Coupez le pain en dés, arrosez-les d'huile et saupoudrez de romarin.
- Faites-les doucement prendre couleur dans une poêle chaude.
- Pelez et pressez l'ail sur les croûtons de pain.
- Servez le potage dans des grandes assiettes creuses, ajoutez un peu de croûtons à l'ail et les lardons grillés. Saupoudrez de parmesan. Dégustez.

