

## *Potage de Poireaux au Paprika, Râpures de Cantal et Lardons Grillés*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	5-6
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1.8 litres
- PAPRIKA	½ c à soupe + un peu
- LARDONS	250g fumé
- CANTAL (FROMAGE)	100g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez l'oignon.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Nettoyez puis émincez en julienne les poireaux.
- Dans du beurre chaud, faites revenir l'oignon puis ajoutez la julienne de poireaux et les dés de pommes de terre. Salez et poivrez.
- Arrosez avec le bouillon, saupoudrez avec ½ c à soupe de paprika et portez à ébullition.
- Baissez alors le feu et poursuivez à couvert pendant 40 minutes.
- Entre temps, grillez les lardons fumés coupés en dés.
- Après le temps de cuisson, mixez le potage dans le bol de Monsieur Cuisine 2 min 30 secondes/vitesse 7-10.
- Intégrez alors les lardons grillés au potage et réchauffez légèrement.
- Servez dans des assiettes creuses.
- Garnissez de cantal râpé et saupoudrez de paprika.

