

Soupe de Brocoli-Carottes, Copeaux de Cheddar et Chips de Poitrine Fumée

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- BROCOLI(S)	850g
- CAROTTE(S)	300g
- GOUSSE(S) D'AIL	3-4
- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	30g
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- BOUILLON DE VOLAILLE	2.2 litres (2-3 cubes)
- LARD FUMÉ	16-20 fines tranches
- SIROP D'ÉRABLE	2 c à soupe
- CHEDDAR	150g râpé en copeaux
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez le brocoli en fleurs. Coupez la tige en morceaux.
- Pelez les carottes et coupez-les en morceaux.
- Pelez et émincez l'ail et l'oignon.
- Dans une casserole, faites chauffer du beurre de cuisson, ajoutez l'oignon et laissez revenir quelques minutes.
- Ajoutez ensuite les carottes, le brocoli et l'ail. Arrosez avec un peu d'huile d'olive.
- Remuez pendant 1 à 2 minutes.
- Versez alors le bouillon, salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 40 minutes.
- Versez la préparation dans le bol du Monsieur Cuisine et mixez vitesse 7-10/2 minutes.
- Reversez dans la casserole à travers une passoire puis ajoutez la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.
- Préparez ensuite les chips de poitrine fumée : préchauffez le four à 200 °C.
- Sur une plaque de four, disposez les tranches de poitrine fumée puis badigeonnez-les de sirop d'érable.
- Enfournez 7-8 minutes.
- Laissez refroidir et cassez-les en grands morceaux.
- Versez la soupe dans des assiettes creuses, ajoutez les chips de poitrine et un peu de copeaux de cheddar.