

Velouté de Carottes et Chips de Pancetta

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| - Carottes | 1.5 kg |
| - Bouillon de Poule | 2.5 litres (2 cubes) |
| - Pommes de Terre | 2 grosses |
| - Crème Fraîche | ½ louche |
| - Pancetta (Jambon) | 16 tranches |
| - Ciboulette | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en tronçons. Placez-les dans une casserole.
- Coupez les pommes de terre en dés sans les peler. Ajoutez-les aux carottes.
- Arrosez le tout avec le bouillon de poule. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition et poursuivez la cuisson à couvert pendant 40 minutes.
- Vérifiez la cuisson des carottes.
- Si elles ne sont pas encore tendres, poursuivez la cuisson quelques minutes complémentaires.
- Transvasez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine. Mixez pendant 1 min 30 sec/vitesse 6-10.
- Remplacez le potage mixé dans une grande casserole. Ajoutez la crème et si nécessaire, afin d'obtenir la consistance souhaitée, un peu d'eau.
- Faites griller à sec les tranches de pancetta.
- Servez le potage dans des assiettes creuses, saupoudrez de ciboulette ciselée et déposez 2 tranches de pancetta grillées par assiette.

