



soupe de céleri-rave au lard



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 tiges de blanc de poireau
1/2 céleri-rave (épluché)
1 noisette de beurre
1 gousse d'ail (émincée)
1 1/2 l de bouillon de bœuf
2 feuilles de laurier
2 brins de thym
sel et poivre
1 trait de crème
10 tranches de lard petit-déjeuner

Méthode de préparation

- 1.** Emincez les poireaux et le céleri-rave.
- 2.** Laissez fondre une noix de beurre dans une sauteuse et ajoutez les légumes. Mélangez bien et laissez cuire pendant 10 minutes.
- 3.** Agrémentez d'ail et remuez à nouveau.
- 4.** Arrosez le tout de bouillon de bœuf et ajoutez le laurier et le thym. Salez et poivrez. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 30 minutes. Retirez le laurier et le thym. Mixez les légumes pour obtenir une soupe bien lisse.
- 5.** Versez la crème et mélangez bien.
- 6.** Entre-temps, faites dorer le lard petit-déjeuner dans une poêle sans matière grasse. Égouttez-le et accompagnez-en la soupe.