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. **Émincez 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.**