



Soupe de chou blanc aux lardons



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de chou blanc
2 pommes de terre (pelées et coupées en morceaux)
1 oignon (pelé et coupé en morceaux)
1 noisette de beurre
2 l de bouillon de poule
sel et poivre
200 grammes de lardons

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer le beurre dans une casserole et faites-y revenir les légumes.
- 2.** Ajoutez le bouillon de poule. Salez et poivrez. Laissez bien mijoter.
- 3.** Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse. Égouttez-les.
- 4.** Mixez la soupe et passez-la au tamis.
- 5.** servez les lardons avec la soupe.
- 6.** Ajoutez éventuellement un peu de crème.