

Soupe de Potimarron au lard



Ingrédients :

(pour 4 à 5 personnes)

1 kg de potimarron
4 tranches fines de lard
250 g de crème fraîche
100 g de fromage râpé
huile de noix
persil

- Couper le potimarron en petits dés, et mettre à cuire dans de l'eau salée
- Égoutter le potimarron en conservant le bouillon
- Remettre sur le feu avec la crème et l'équivalent de 1/2 litre de bouillon
- Mixer le mélange et ajouter les restes de bouillon jusqu'à obtention de la consistance désirée (crémeuse)
- Ajouter le fromage râpé et terminer la cuisson à feu très doux
- Entre-temps, faire sécher les tranches de lard entre 2 plaques protégées par du papier cuisson
- Servir chaud avec une tranche de lard "plantée" dans le bol
- Verser quelques gouttes d'huile de noix
- Décorer de persil ciselé