

Potage de chou-fleur, poire jaune et lard fumé

Recette pour 4 personnes

Description

Potage onctueux sucré-salé, idéal pour les soirées d'hiver froides. Choux-fleur et poire Anjou mijotés dans un bouillon de volaille avec garniture croustillante de lardons fumés.

L'astuce du chef

Placez les morceaux de poires dans l'eau citronnée au moment où vous les coupez afin d'éviter leur oxydation.

Ingrédients

Pour le potage

- 1 Unité(s) Oignon
- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 2 Unité(s) Poire anjou
- 10 Gr Farine
- 750 Ml Bouillon de poulet
- 100 Ml Crème 35%
- 100 Gr Lard fumé

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le lard fumé en petits lardons. Émincez l'oignon blanc. Coupez le chou-fleur en morceaux. Pelez les poires, retirez-en les cœurs et coupez-les en morceaux.

Préparation du potage

Dans une casserole, faites revenir les lardons pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez les lardons de la casserole et faites-y revenir l'oignon à feu moyen. Ajoutez le chou-fleur et laissez cuire pendant 4 à 5 minutes afin de les caraméliser un peu. Ajoutez la farine et laissez cuire 1 minute supplémentaire en remuant. Versez le bouillon de poulet. Ajoutez les poires et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes. Réduisez en purée à l'aide d'une mixette. Rectifiez l'assaisonnement de sel et de poivre puis ajoutez la crème.

Dressage

Dans un bol versez le potage. Garnissez de petits lardons croustillants et d'un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!