

Potage oignons rôtis et patate douce, pancetta croustillante, crème sûre et estragon

Recette pour 2 personnes

Description

Bon potage réconfortant, avec un petit côté salin apporté par la pancetta. Servi bien chaud il ne sera que meilleur.

L'astuce du chef

Attention au bouillon de poulet instantané qui sont souvent bien trop salé. Vous pouvez l'allonger avec de l'eau.

Ingrédients

Potage de patate douce

- 1 Unité(s) Oignon
- 3 Gousse(s) Ail
- 300 Gr Patates douces
- 750 Ml Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garnitures

- 8 Unité(s) Oignons grelots surgelés
- 4 Tranche(s) fine(s) Pancetta
- 30 Ml Crème sûre
- 20 Gr Pacanes
- 8 Feuille(s) Estragon

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Montage

Dans une assiette creuse, versez le potage de patates douces. Déposez en suspend les rondelles de Pancetta, quelques petits oignons perlés, ainsi qu'une cuillère à soupe de crème sûre. Finalisez avec quelques pacanes croustillantes et un peu de l'estragon ciselée.

Garnitures

Dans une petite poêle chaude, dorez légèrement les oignons dans l'huile. Transférez sur la plaque de cuisson.

Déposez aussi la pancetta sur la plaque. Cuire au four, en même temps que les oignons, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la pancetta soit croustillante et les oignons tendres.

Hachez lestragon.

Potage de patate douce

Dans une grande casserole chaude avec de l'huile végétale, faites revenir les oignons hachés. Ajoutez les patates douces et poursuivez la cuisson en remuant 2-3 minutes. Ajoutez le bouillon de poulet et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter durant 20 minutes environ, assurez-vous que les patates soient bien tendres. Passez le potage au blender, il faut qu'il soit bien lisse. ajustez l'assaisonnement sel et poivre. Gardez au chaud.

Mise en place

Hachez les oignons. Pelez et coupez les patates douces en cubes 2 cm carré. Préparez le bouillon de poulet. Ciselez la ciboulette finement.

Bon appétit!