

# Velouté de patates douces aux lardons, ciboulette fraîche

Recette pour 4 personnes

## Description

Un potage de patates sucrées à la méthode antillaise, garnit de savoureux lardons croustillants et de ciboulette fraîche.

## L'astuce du chef

Il est possible de changer les patates douces par un autre légume de votre choix.

## Ingrédients

### Soupe

- 800 Gr Patates douces
- 1 Unité(s) Poireau
- 1 Unité(s) Oignon Jaune
- 1 Branche(s) Céleri
- 750 Ml Bouillon de légumes
- 125 Ml Crème 35%
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Garniture

- 125 Gr Bacon
- 10 Brin(s) Ciboulette
  
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

### Mise en place

Pelez et taillez en cubes les patates douces.

Pelez et émincez l'oignon.

Taillez finement le poireau et le céleri.

Taillez en petits cubes le bacon.

Ciselez la ciboulette.

### Soupe

Ajoutez un peu de beurre dans une casserole et faites-y suer les poireaux, l'oignon et le céleri.

Ajoutez les cubes de patates douces et le bouillon de légumes. Assurez vous de couvrir complètement de liquide tout les légumes et laissez mijoter 30 minutes.

Au terme de la cuisson, mixez le tout au blender et terminez avec la crème.

### Lardons

Faites revenir le bacon avec un peu d'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant. Faites le bien égoutter et le réserver.

### Montage

Versez une portion de velouté dans vos bols, puis garnissez avec quelques lardons et une pincée de ciboulette.

**Bon appétit!**