

### SOUPE AUX POMMES DE TERRE ET LARD



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 25 mn**

**Pour 4 assiettes:**

3/4 l de bouillon de volaille ou de légumes (maison ou cube)

2 beaux poireaux

1 courgette non épluchée

2 pommes de terre

1 oignon

4 càs de ricotta

2 càs de fromage style Saint-Morêt

1 verre de lait

Quelques gouttes d'huile à la truffe (blanche si possible)

16 lamelles très très fines de Lardo di Colonnata

1 càs d'huile d'olive

Sel et poivre blanc

Laver et parer tous les légumes mais, ne pas éplucher la courgette. Les couper en morceaux d'égale grosseur.

Eplucher et émincer l'oignon, le faire blondir dans l'huile d'olive, ajouter tous les légumes et les faire revenir avant de couvrir avec le bouillon. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser bouillonner une vingtaine de minutes.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, incorporer la ricotta et le Saint-Morêt.

Couper le feu et mixer (blender ou mixer plongeant) jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

**Finition:**

Tailler le lard en tranches très, très fines.

Réchauffer le velouté pour qu'ils soient brûlant, le verser dans les assiettes et déposer quelques lamelles de lardo di Colonnata qui vont tiédir grâce à la chaleur du potage. Ajouter quelques gouttes d'huile à la truffe et servir immédiatement.