

# Soupe au chou et au lard grillé



Pour 2 gros bols :

1/2 petit chou vert

2 pommes de terre moyennes

2 carottes moyennes

1 petit oignon jaune

50 cl d'eau (+/-) et 1 cube de bouillon de bœuf

2 tranches de lard fines et 3 portions de fromage fondu (KiRit)

Beurre, sel et poivre

\*\*\*\*\*

- Eplucher l'oignon, le couper en 4 et le mettre dans le bol du Thermomix. Mixer 5 sec / V.5.
- Racler les parois du bol et ajouter 30 g de beurre. Faire chauffer 2 min / 100°C / V.2.
- Ajouter tous les autres légumes, épluchés et coupés en petits morceaux, ainsi que le chou émincé. Faire chauffer 3 min / 100°C / V.2.
- Verser l'eau et ajouter le cube de bouillon émietté.
- Faire cuire 25 min / Varoma / V.2.
- A la sonnerie, ajouter le fromage fondu et mixer 20 sec / V.5 à 10. Ajuster la consistance, si nécessaire, en ajoutant de l'eau, progressivement.
- Faire chauffer une poêle anti adhésive et y faire revenir les tranches de lard, coupées en 2 ou 3, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.
- Servir le velouté de chou, parsemé de quelques chips de lard et déguster.

BEI  
Sandra