

# Potage aux légumes, au lard fumé et chorizo



## Ingrédients :

- 75 g de lardons fumés
- 4 grosses rondelles de chorizo
- Tranches de lard fumé fines (pour la déco)
- 3 pommes de terre
- 4 carottes
- 1 tomate
- 2 courgettes
- 2 oignons
- 1 cuillère de sucre en poudre (acidité de la tomate)
- 1/2 verre de vin blanc (il me restait du vin pour la cuisine : Sauvignon blanc)
- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin, ce que vous voulez...)
- 3 gousses ail
- Bouillon de volaille dégraissé maison ou en cube (attention, le cube est beaucoup plus salé)
- Sel, poivre
- Crème fraîche épaisse
- Cerfeuil
- Beurre

Epluchez, lavez et coupez les légumes en gros cubes.

Dans une cocotte, mettre un peu de beurre, faire légèrement rissoler les oignons coupés en lamelles, ajoutez les lardons et les faire revenir, puis les rondelles de chorizo. Faire revenir le tout.

Ajouter les légumes, les faire suer délicatement quelques minutes, ajouter l'ail, le bouillon de volaille, le sucre et mouillez avec le vin blanc ; laissez sur le feu 5 à 10 mn.

Ajouter l'eau jusqu'à hauteur, salez légèrement et poivrez.

Après la soupape, comptez 16 mn.

Mixez et ajoutez quelques cuillères de crème fraîche et des peluches de cerfeuil.

Je fais griller mes fines tranches de lard dans le four et je les dépose sur la soupe !!!

Voilà... Bon appétit

