

Velouté de poireaux, carottes et pommes de terre

Ingédients

- 3 blancs de poireaux
- 4-5 carottes
- 3 belles pommes de terre
- 1 branche de céleri
- 150g de poitrine fumée
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
- sel (malgré les lardons), poivre
- 1,5L eau
- 1 feuille de laurier
- crème liquide pour servir

Instructions

Faites revenir tous les légumes préalablement lavés et émincés. Ajoutez la poitrine coupée en lardons. Faites rissoler le tout 5 minutes. Ajoutez l'eau. Portez à ébullition. Salez, poivrez. Baissez le feu et laissez cuire à couvert une trentaine de minutes. Enlevez le laurier et mixez.

Servez chaud avec un peu de crème liquide (facultative).