

COURGE LARD FUME

Extrait de Soupes Simplissimes



Préparation : 20 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 1 oignon, coupé en 4 - 100 g de lard fumé, coupé en - tranches (sans la couenne et - les cartilages) - 1 grosse carotte, coupée en - petits morceaux (130 g) - 750 ml d'eau - 600 g de courge butternut - épluchée, épépinée et - coupée en petits morceaux - fleur de sel et poivre

1. Placez l'oignon dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 30 secondes/vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez.
2. Ajoutez le lard et relancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/110 °C.
3. Ajoutez la carotte, l'eau et les morceaux de courge. Lancez le programme SOUPE VELOUTÉE, pour 20 minutes à 100 °C.
4. Assaisonnez à votre goût avant de servir.

Astuce du chef :

Remplacez le lard fumé par des lardons.

