

Velouté de pommes de terre au jambon cru

Simple, mais délicieux – pour 4 personnes
Préparation: env. 30 minutes

Ingrédients

- 300g de pommes de terre à chair farineuse,
épluchées et coupées en petits morceaux
- 1 oignon, coupé en morceaux
- 1 demi-poireau, coupé en lanières
- Beurre pour la cuisson
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- 7dl de bouillon
- 1dl de crème
- 8 tranches de jambon cru

Préparation

1. Faire revenir les pommes de terre, l'oignon et le poireau dans le beurre. Saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade. Ajouter le bouillon et la crème. Couvrir et cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une consistance tendre.
2. Réduire la soupe en purée au mixeur.
3. Verser la soupe dans des assiettes profondes et garnir de deux tranches de jambon cru et éventuellement de ciboulette.

Conseil

Le jambon cru peut être remplacé par 4 à 8 saucisses de porc.
Chauffer les saucisses pendant 5 minutes dans la soupe déjà mixée.

