



Soupe de poireau au lard et gingembre



Ingrédients : 4 pers

<i>70 g de lardons découennés (au choix nature ou fumé) 1 branche de céleri 1 carotte 1 oignon 3 c à soupe d'huile d'olive supportant la cuisson</i>	<i>1 dl de vin marsala (à vous de juger si vous préférez +/-) 3 poireaux coupés en rondelles de 2 cm de large 1 morceau de gingembre de 5 cm pelé et râpé 75 cl de bouillon de légumes Sel et poivre du moulin</i>
--	--

Préparation :

Préparer tous les légumes et détaillez grossièrement.

Le gingembre sera lui épluché et râpé.

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive y faire dorer à feu vif les lardons, céleri, carotte et oignon.

Saler, poivrer et ajouter le marsala.

Laisser mijoter jusqu'à évaporation de l'alcool.

Ajouter les poireaux et le gingembre, puis laissez revenir à feu moyen, jusqu'à ce que le poireau soit fondant.

Verser le bouillon dans la casserole et laissez frémir pendant 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

Mixer jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène.

Réchauffer, servir avec du pain grillé ou des morceaux de baguettes toastées.

Info-conseil : La quantité de marsala est vraiment à votre appréciation, , attention toutefois à ce que cela reste subtile en bouche.

J'accompagne ce velouté d'une tranche de bacon cuit grillé et coupé extra fin , posé délicatement sur le bol ou quelques germes de poireau au centre de l'assiette.

Cette préparation peut être réaliser la veille sans soucis et gardée au frais , elle sera réchauffée à feu doux ou au bain marie.