

Potage de pois chiches, lard fumé au bois de pommier, vieux cheddar

Recette pour 4 personnes

Description

Potage lisse de pois chiche garni de lardons croustillants et copeaux de vieux cheddar.

L'astuce du chef

L'utilisation de pois chiche en conserve permet de gagner un temps fou, mais vous pouvez aussi utiliser des légumineuses séchées, les réhydrater toute la nuit et les cuire environ 2 heures dans le bouillon de poulet.

Ingrédients

Pour le potage

- 1 Conserve(s) Pois chiche
- 1 Unité(s) Oignon
- 125 Ml Vin blanc
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 60 Gr Cheddar fort
- 100 Gr Lard fumé
- 60 Gr Crème sûre
- 3 Branche(s) Persil
- 4 Branche(s) Thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Rincez les pois chiches à l'eau froide. Coupez le lard fumé en lardons et faites-le revenir dans une petite poêle à sec jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Émincez l'oignon. Ciselez le persil. Hachez les feuilles de thym. Faites des copeaux de vieux cheddar.

Préparation du potage

Dans une grande casserole, utilisez le gras du lard fumé pour faire revenir l'oignon et le thym frais. Ajoutez ensuite les pois chiches, salez et poivrez. Déglacez au vin blanc et laissez réduire pendant quelques minutes. Ajoutez le bouillon de poulet et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes. À l'aide d'un malaxeur à main, mixez le mélange jusqu'à l'obtention d'un produit très lisse.

Dressage de vos assiettes

Dans un bol, versez votre potage, une cuillère de crème sure, du vieux cheddar, quelques lardons croustillants et un peu de persil ciselé.

Bon appétit!