

## Fées Mains by Marjorie



### Soupe de chou-fleur vert au piment d'Espelette et chips de lard grillé :

Les ingrédients pour 2 à 3 personnes : 2 choux-fleurs verts (environ 1 kg) – 300 g de pommes de terre – 1 bouillon de légumes – 1 pincée de piment d'Espelette – sel – poivre – eau – 6 fines tranches de lard fumé

*Couper et laver les fleurettes de chou-fleur.  
Eplucher et laver les pommes de terre et les couper en quartiers.*

*Dans une casserole, déposer les fleurettes de chou-fleur, les quartiers de pomme de terre. Couvrir d'eau et ajouter le bouillon de légumes.*

*Faire cuire à couvert 30 à 40mn. Vérifier la cuisson en piquant les fleurettes de chou-fleur et les pommes de terre avec la pointe d'un couteau.*

*Déposer les fines tranches de lard grillé sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourner dans le four préchauffé à 210°C. Laisser cuire environ 5m et retourner les tranches de lard. Poursuivre la cuisson environ 5mn.*

*Mixer les fleurettes de chou-fleur et les pommes de terre avec plus ou moins d'eau de cuisson selon la consistance souhaitée.*

*Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette. Mixer et servir.*

*Fées Mains by Marjorie  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*