



CREME DE POIREAU ET POMMES DE TERRE, PAIN AUX LARDONS ET GRUYERE



Ingrédients pour 2 personnes : 1 poireau moyen nettoyé (environ 110gr), 1/2 échalote hachée (10gr), 1 c. à soupe d'huile d'olive, 2 pommes de terre moyennes (environ 220gr), 500ml de bouillon végétale, 50gr de lardons fumés, 3 fines tranches de Gruyère, 2 petits pains, 2 c. à café de Sbrinz râpé.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés. Coupez le poireau en rondelles. Dans une casserole, dorez l'échalote dans l'huile d'olive, puis ajoutez les légumes et mélangez. Versez le bouillon et portez à ébullition, puis baissez le feu et cuisez pendant environ 40 minutes. Mixez la soupe, goûtez et ajoutez du sel si besoin.

Pendant ce temps, cuisez les lardons dans une poêle bien chaude, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Allumez le four à 200°C. Coupez le pain en deux, répartissez les lardons et couvrez avec les tranches de Gruyère. Enfournez le temps que le fromage fonde.

Versez la crème dans 2 bols, ajoutez le Sbrinz râpé et servez avec le pain au Gruyère.