

SOUPE



LES D'JEUNES DEERE

DE PATISSONS ET BACON

Préparation 30 mn - Cuisson : 1h

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pâtissons
- 6 tranches de bacon
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de ciboulette
- Sel
- 4 pommes de terre
- 1 bel oignon
- 1 brin de thym
- Huile d'olive ou de tournesol
- poivre

1. Otez la peau des pâtissons ainsi que les graines en leur centre. Coupez la chair en dés de taille régulière. Pelez l'oignon et hachez-le grossièrement. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés.
2. Dans une cocotte faites suer l'oignon sans laisser colorer avec 6 cuillerées à soupe d'huile. Ajoutez les dés de pâtisson et laissez suer encore quelques minutes. Ajoutez alors l'ail pelé, les pommes de terre et le thym. Versez assez d'eau pour couvrir les légumes, salez, poivrez? Laissez cuire environ 1 heure.
3. Retirez le brin de thym et mixer la soupe avec un mixeur plongeant ou écrasez-la au presse-purée.
4. Découpez le bacon en bâtonnets. Faites dorer ces derniers à la poêle sans matière grasse, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
5. Servez la soupe dans des bols individuels, saupoudrez de bâtonnets de bacon grillé et de ciboulette hachée.