Soupe au potiron, carottes et Lardons

Les ingrédients

- 200g d'Allumettes de lardons HERTA
- 500g de potiron
- 500g de carottes
- 80ml de crème fleurette
- 1 gros oignon & 2 gousses d’ail
- Bouillon de bœuf
- Huile d’olive, Harissa, poudre de curry, thym, graines de potiron

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Déposez les morceaux de potiron, carotte, oignon, ail sur une plaque de cuisson.
- Préparez un mélange avec la quantité d’huile d’olives indiquée, la poudre de curry et la moitié de la Harissa. Mélangez soigneusement et roulez-y les Légumes. Assaisonnez de poivre, de sel et de quelques branches de thym. Arrosez d’huile d’olives. Faites griller pendant 25-30 minutes au four jusqu’à ce que le potiron et les carottes soient tendres.
- Entre-temps faites griller les Allumettes de lardons HERTA dans une poêle.
- Enlevez la peau des gousses d’ail et retirez les branches de thym. Versez les légumes dans une grande casserole et déglacez avec l’eau et ajoutez-y le bouillon de bœuf et mixez finement. Relevez le goût en salant et poivrant..
- Présentez la soupe dans des bols et servez-la accompagnée de crème fleurette, des allumettes de lardons HERTA et des graines de potiron.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **6**