



FICHE TECHNIQUE ENTRÉE

Potage cultivateur, tartine de tome à l'ail des ours

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 200 g de poireaux
- 200 g de carottes
- 100 g de navet
- 100 g de céleri branche
- 100 g de chou vert
- 400 g de pommes de terre
- 50 g de haricots verts
- 100 g de beurre
- 100 g de poitrine de porc demi-sel
- 2 l de bouillon (volaille, légume ou eau)
- ¼ de botte de cerfeuil
- 10 tartines de pain ou baguette
- 400 g de tome à l'ail des ours ou fromage similaire

DÉROULÉ

- *Émincer les poireaux et le céleri, tailler les carottes, le navet, le chou et les pommes de terre en paysanne et les haricots verts en dés.*
- *Tailler la poitrine en petits lardons et les blanchir.*
- *Faire suer les lardons dans la moitié du beurre, ajouter les carottes, les poireaux, le navet et le céleri sans coloration, mouiller avec le bouillon ou de l'eau, saler, porter à ébullition et ajouter le chou, cuire 15 min.*
- *Ajouter les pommes de terre et cuire 10 min, assaisonner et réserver.*
- *Cuire les haricots verts à l'anglaise, rafraîchir.*
- *Toaster les tartines de pain au beurre, recouvrir de copeaux de tome et repasser au four pour faire fondre le fromage.*
- *Dresser le potage, ajouter les pluches de cerfeuil et servir les tartines à part.*

