Soupe de pommes de terre au lard et au fromage

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 tiges de blanc de poireau
beurre
sel et poivre
3 brins de thym frais
1 feuille de laurier
1 kilogramme de pommes de terre (farineuses)
1 l de bouillon de poule
1 décilitre de crème
120 grammes de lard
120 grammes de cheddar (râpé)
2 jeunes oignons (émincés)

Méthode de préparation

1. **Émincez les poireaux et faites-les suer dans du beurre. Salez et poivrez et ajoutez thym et laurier.**
2. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les aux poireaux. Couvrez le tout de bouillon de poule et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 45 minutes avant de retirer la feuille de laurier et le thym.**
3. **Ajoutez la crème et mixez bien.**
4. **Entre-temps, faites dorer le lard jusqu'à ce qu'il soit croustillant et brisez-le en copeaux.**
5. **Accompagnez la soupe de copeaux de lard, de cheddar et de jeunes oignons.**