

## Recette n° 213 : Velouté de fèves, carottes, poireaux, oignons, ail, céleri et lardons

### Ingrédients :

- une livre de fèves surgelées
- 200 g de lardons fumés
- une grosse branche de céleri
- un gros oignon jaune
- deux gousses d'ail d'Arleux (à défaut d'ail d'Arleux, de l'ail fumé)
- deux belles carottes
- un gros poireau
- quatre plaquettes de bouillon de poule ou de bœuf
- deux litres d'eau

### Préparation :

- 1 - mettre les plaquettes de bouillon dans les deux litres d'eau à chauffer
- 2 - sortir les fèves du réfrigérateur
- 3 - émincer le céleri, les carottes, l'oignon, le poireau et les gousses d'ail en petits morceaux
- 4 - mettre de côté la moitié des carottes, la moitié du céleri, la moitié des carottes, la moitié des fèves..
- 5- dans une cocotte, mettre les lardons à revenir (suivant leur degré de gras, ajouter ou non un peu de corps gras)
- 6 - mettre la moitié des carottes, la moitié du céleri, la moitié des carottes, la moitié des fèves à cuire dans le bouillon ; mettre l'autre moitié des carottes, la moitié du céleri, la moitié des carottes, la moitié des fèves à revenir avec les lardons
- 7 - quand ce qui est mis à revenir a bien fondu sans toutefois brûler, le passer au mixeur, puis le mélanger au bouillon
- 8 - remuer et laisser cuire doucement encore quelques minutes ; goûter et ajuster le salage selon goût (au besoin ajouter un peu d'eau ou de crème si c'est trop salé.

### Observations :

- 1 - recette faite le 20 décembre 2008 à Rennes pour nous deux ; excellent, c'est la première fois que nous mangeons des fèves en soupe.
- 2 - on peut ajouter un demi-verre de vin blanc entre l'étape 7 et l'étape 8, si on veut ajouter un peu d'acidité.