

Crème de panais au lard

400 g de pomme de terre (ça peut être un peu moins)

600 g de panais (ça correspond à un gros panais)

1 oignon

1 c à soupe d'huile

15 cl de crème fraîche

¼ de citron

8 tranches très fines de lard fumé

6 pincée de muscade

sel poivre

Éplucher les panais et les pommes de terre et les couper en cubes.

Peler l'oignon, l'émincer.

Le faire revenir avec une cuillère d'huile.

Ajouter les panais les pommes de terre et un litre et demi d'eau salée.

Porter à ébullition et laisser cuire 40 min environ à petits bouillons. (Je le fais en cocotte minute et j'adapte le temps de cuisson à ce que je connais de ma cocotte).

Mixer avec la crème fraîche et un filet de jus de citron.

Saler poivrer.

Faire frire les tranches de lard.

Verser dans des bols.

Disposer le lard dessus et poudrer de muscade (ou pas...)

Servir chaud avec du pain grillé ou des petits croûtons.