

# Velouté de légumes au bacon grillé

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 40 min

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- ✓ 8 tranches fines de bacon fumé
- ✓ 2 cubes de bouillon de volailles
  - ✓ 80 g de petits pois
  - ✓ 2 carottes
  - ✓ 3 pommes de terre
- ✓ 50 ml (5 cl) de crème liquide
  - ✓ 700 ml d' eau

## **Préparation :** *Recettes de Caline*

Epluchez et coupez les légumes en petits dés.

Dans une poêle sans matière grasse, faites griller le bacon puis hachez-le finement.

Dans une cocotte contenant 1 L d'eau, faites cuire les légumes avec les 2 cubes de bouillon 40 minutes.

Mixez et ajoutez la crème.

Versez dans des assiettes creuses ou bol et déposez par dessus des brisures de bacon

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**