

Velouté d'antan

500g de rutabaga

500g de pomme de terre

2 poireaux

2 cs d'huile d'olive

150 de lard fumé

20cl de crème fraîche

Sel, poivre



Couper le rutabaga en morceaux, et le faire blanchir 10 min à l'eau bouillante.

A part, dans une cocotte minute, faire revenir les poireaux avec les pommes de terre coupées en morceaux dans l'huile d'olive.

Ajouter le rutabaga dans la cocotte, saisir 5 min.

Recouvrir d'eau et fermer la cocotte, la mettre sous pression.

Laisser cuire à feu doux 20 à 25 min.

Mixer le tout, et ajouter 20 cl de crème fraîche au moment de servir.

Assaisonner.