

---

Savourer

## Velouté parmentier au lard fumé

C'est l'automne, le bon moment pour déguster cette soupe de saison. Le velouté parmentier au lard fumé proposé par Julien Dupont, Chef de cuisine au collège Marie Curie à Saint-Amand-les-Eaux, réchauffera tous les coeurs autour de votre table !

### Ingrédients pour 10 personnes :

- 600 grammes de pommes de terre
- 300 grammes de poireaux
- 100 grammes d'oignons émincés
- 15 cl de bière ambrée
- 200 grammes de lardons fumés
- 1 litre de fond blanc de volaille
- 100 grammes de crème fraîche
- Sel et poivre

### Préparation

1. Épluchez les légumes, émincez les poireaux, coupez les pommes de terre en gros cubes.
2. Dans une cocotte, faites suer les oignons et les poireaux dans un peu de beurre sans les faire colorer.
3. Déglacez à la bière, ajoutez les pommes de terre et mouillez avec le fond de volaille.
4. Laissez cuire à couvert une bonne heure.
5. Faites revenir les lardons à la poêle puis égouttez-les.
6. Quand le velouté est cuit, mixez, ajoutez la crème fraîche et les lardons et laissez infuser à feu doux.

---

7. Vérifiez l'assaisonnement. C'est prêt !

## **Ici, on mange local !**

Le collège Marie-Curie à Saint-Amand-les-Eaux est engagé depuis de nombreuses années dans la démarche "Ici, je mange local". Il fait partie des 152 établissements qui ont reçu ce label qui récompense le soutien à l'agriculture nordiste et la volonté de fournir une alimentation saine et de qualité aux demi-pensionnaires.

### **Vous aimerez *aussi***

[Brasserie des 4-Ecluses à Dunkerque Brasserie des 4-Ecluses Incontournable](#)

### **[Découvrez 5 brasseries surprenantes dans le Nord](#)**

[Du 19 au 25 septembre, le festival Bière à Lille met à l'honneur le savoir faire de nos microbrasseries. On vous propose de visiter 5 brasseries situées dans des lieux insolites ou présentant une démarche originale.](#)

— -

—

---

[Gastronomie Ch'ti](#)

**[La liste des meilleurs restaurants du Nord](#)**

—

--

—

-

[Adresses gourmandes](#)

**[Ces chefs du Nord révélés par "Top Chef" ou "MasterChef"](#)**

—

--

—

---

[Culture bière](#)

## [Le guide des meilleures taprooms du Nord](#)

[Voir tous les articles](#)

De **idalle**

Crédit photo en-tête **Istock**

Publié le **29 octobre 2022**

Partager cette page

- [Partagez sur Facebook](#)
- [Partagez sur Twitter](#)
- [Partagez sur LinkedIn](#)
- [Partagez par email](#)