



# jardins du nord



## Soupe aux navets & pancetta croquante



Pour 4 personnes - 40 minutes

### Ingrédients

- ⇒ 1 botte de navets
- ⇒ 300 g de céleri-rave
- ⇒ 1 gros oignon
- ⇒ 1,25 l de bouillon de poule
- ⇒ 1 dl de crème
- ⇒ 2 feuilles de laurier
- ⇒ 1 bouquet de thym frais
- ⇒ 100 g de pancetta
- ⇒ Beurre
- ⇒ huile d'olive

## Préparation

- ⇒ Lavez les navets, équeutez-les et coupez-les en morceaux. Pelez le céleri-rave et coupez-le en morceaux.
- ⇒ Pelez l'oignon et hachez-le finement.
- ⇒ Émiettez les tiges de thym et réservez-les.
- ⇒ Faites revenir la pancetta dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Sortez-la de la poêle et faites égoutter sur du papier essuie-tout.
- ⇒ Faites fondre une noix de beurre dans la même casserole et ajoutez-y l'oignon, les tiges de thym et les feuilles de laurier. Faites mijoter jusqu'à ce que l'oignon soit doré. Ajoutez-y les morceaux de navet et de céleri-rave. Arrosez avec le bouillon et portez à ébullition.
- ⇒ Lorsque les navets et le céleri-rave sont cuits, retirez les feuilles de laurier et les tiges de thym et mixez la soupe. Rectifiez l'assaisonnement, salez et poivrez. Mélangez-y la moitié des feuilles de thym.
- ⇒ Servez la soupe dans les assiettes.
- ⇒ Garnissez d'un filet de crème et des tranches de pancetta croquante. Parsemez-y le reste des feuilles de thym.



&




Fiche :  2021 JDN jardins du nord

Photo : du net