
Bouillon à la Tomme d'Auvergne fermière

Ingrédients :

- 200 g de Tomme d'Auvergne fermière
- 8 pommes de terre lavées
- 150 g de lardons fumés taillés en allumettes
- 200 g de petits pois
- 3 carottes
- Sel/poivre

- ① Coupez les pommes de terre en fins quartiers avec leur peau. Placez-les dans un plat à gratin au four pendant 30 minutes à 200°C, en remuant de temps en temps pour obtenir un aspect coloré.
- ② Une fois sorties du four, versez dessus de l'eau froide à hauteur. Posez un couvercle et laissez infuser 10 minutes
- ③ Écossez les petits pois et mettez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante salée et les sortir une fois cuits.
- ④ Coupez les carottes en petits carrés. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée.
- ⑤ Faites dorer le lard en allumettes à la poêle et préparez des petits dés de Tomme d'Auvergne fermière.
- ⑥ Versez les pommes de terre et l'eau dans une passoire au dessus d'un récipient pour en récupérer uniquement le bouillon, salez et poivrez.
- ⑦ Ajoutez alors au bouillon au moment de servir, les petits pois, les carottes et la Tomme d'Auvergne.
- ⑧ Bonne appétit