

Soupe de pommes de terre et jambon de Parme frit



J'ai trouvé cette recette de soupe de pommes de terre et jambon de Parme frit sur le site de cuisine allemand Lecker.de. J'aimais vraiment l'idée de faire frire du jambon en accompagnement. Résultat, je me suis lancée dans la préparation de la recette:

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min.

Cuisson : 20 min.

1 oignon; 1 kg de pommes de terre; 20g de beurre; 1 litre de bouillon de légumes; 1 c. à s. de vinaigre balsamique; 1/2 laitue frisée; 6 branches de persil; 8 tranches de jambon de Parme; 100 g de crème fouettée; sel, poivre

Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Pelez, lavez et coupez en morceaux les pommes de terre.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites sauter les

pommes de terre et l'oignon. Ajoutez le bouillon de légumes et le vinaigre balsamique. Faites bouillir, puis couvrez et laissez cuire pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez la salade. Lavez le persil, séchez-le et hachez 4 branches maximum.

Piquez 2 tranches de jambon de Parme sur chaque brochette. Faire frire les brochettes à feu moyen dans une poêle anti-adhésive. Tournez-les régulièrement et laissez cuire pendant environ 4 minutes. Une fois prêtes, retirez-les de la poêle et réservez.

Mixez la soupe. Enfin, ajoutez la salade et mixez à nouveau. Mélangez avec la crème fouettée, assaisonnez avec le sel et le poivre.

Servez la soupe saupoudrée de persil haché. Accompagnez de brochettes de jambon.