Crème de pommes de terre, poireaux, petits pois et chips de Prosciutto crudo San Pietro

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 4 petit poireau
- 8 pommes de terre moyennes
- 200g feuilles de laitue
- 200g petits pois écossés
- 240g Prosciutto crudo San Pietro
- 16dl bouillon de légumes
- 16EL crème fraîche
- 16EL graines mélangées (tournesol, courge, lin, sésame...)
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre, et les laver avec les poireaux et les feuilles de laitue.

2. Couper la partie blanche des poireaux en rondelles, les pommes de terre en cubes et la laitue en lanières.

3. Mélanger tous les légumes avec les petits pois dans une casserole et couvrir à hauteur avec le bouillon.

4. Porter à ébullition et faire cuire environ 20 minutes dans la casserole couverte. Mélanger de temps à autre.

5. Lorsque les pommes de terre sont cuites, tester à l’aide d’une fourchette la consistance de la pomme de terre, pour pouvoir ensuite passer la soupe au mixeur jusqu'à obtention d’une crème lisse et homogène.

6. Ajuster la densité en ajoutant, le cas échéant, une petite louche d'eau chaude. Saler et poivrer à volonté.

7. Mettre à chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle antiadhésive.

8. Couper le Jambon cru San Pietro en petits morceaux avec les doigts et le faire revenir dans une poêle à feu vif pendant une minute ou jusqu'à ce qu’ils soient dorés et croustillants.

9. Répartir la crème en assiettes, et assaisonner chaque portion avec une cuillère à soupe de crème fraîche et les chips de Jambon cru San Pietro.

10. Saupoudrer de graines et servir.