

# **Velouté orange sucré salé**

## **Ingrédients (4 personnes)**

- 2l d'eau
- 1/2 oignon
- 3 carottes
- 1 grosse patate douce
- 1 endive
- 3 tomates
- 2 courgettes
- 50gr de lardons+50ge de dés de jambon
- 10cl de crème fraîche
- 1 pincée de gros sel
- persil, thym et laurier (liés pour faire un bouquet garni)

## **Préparation**

Eplucher les légumes et les couper en dés

Dans une cocotte faire revenir les lardons et les dés de jambon pendant 10 minutes environ et ajouter les cubes de légumes et le bouquet garni, saler, poivrer et laisser revenir 15 minutes.

Ajouter les 2 litres d'eau, porter le tout à ébullition et laisser cuire 30 à 45 minutes.

A la fin de la cuisson retirer le bouquet garni et mouliner le tout.

Ajouter la crème fraîche.

Servir chaud.