

# LA FARGUSSIENNE GOURMANDE

---

## CAPPUCCINO DE PATATE DOUCE AUX CAROTTES & BACON

Difficulté : très fastoche – Préparation: 15 mn – Cuisson: 40 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

1 chat siamois. *(Tout autre fera l'affaire)*  
1 à 2 patates douces (env. 300 gr)  
700 gr de carottes non traitées  
4 tranches de bacon  
20 cl de crème fraîche liquide

1 l de bouillon de volaille  
½ cuillerée à café d'huile d'arachide  
Gros sel  
Poivre noir  
Facultatif : piment d'Espelette

- ~ Préparer un litre de bouillon de volaille.
- ~ Peler les carottes et les patates douces après les avoir rincées à l'eau froide.
- ~ Couper le tout en rondelles grossières.
- ~ Porter le bouillon à ébullition, y incorporer les légumes en morceaux. Sales au gros sel (attention le bouillon en cube est déjà salé) puis couvrir la casserole et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes.
- ~ Pendant la cuisson placer un bol au congélateur pendant 10 minutes afin de le glacer.
- ~ Verser ensuite dans le bol la crème fraîche bien froide et la monter en crème fouettée pas trop ferme. Réserver au réfrigérateur.
- ~ Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'arachide à feu vif et y faire dorer les tranches de bacon de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. Réserver.
- ~ En fin de cuisson, mixer le potage afin d'obtenir un velouté.
- ~ Servir le potage dans des bols individuels, le poivrer délicatement et poser à la surface deux cuillerées à soupe de crème fraîche fouettée. Planter verticalement dans la crème une tranche de bacon croustillant. Servir aussitôt.

*Facultatif : ajouter une cuillerée à café de piment d'Espelette à la préparation pour un goût plus corsé.*

Nous l'avons testé froid et chaud, les deux versions de ce cappuccino sont délicieuses !

