



Un engagement fort



PHILIPPE  
WAGNER

Par respect du goût

Je partage avec vous ma  
préoccupation permanente  
de naturalité et de santé

P. Wagner

## IDÉE RECETTE

# Cappuccino de pain grillé et chips de lard paysan

*Pour 4 personnes*

Préparation : 40 mn • Cuisson : 30 mn à 220° pour les chips,  
10 mn pour le pain, 20 mn pour la soupe.

### *Ingrédients*

10 tranches de lard paysan tranché à l'ancienne Philippe Wagner •  
50 g de beurre • 2 oignons jaunes • 100 g de pain en morceaux • 1 litre  
de bouillon de volaille • 50 cl de crème liquide • 1 pincée de noix de muscade

### *Préparation*

- 1 • **Préchauffer** votre four chaleur tournante à 220°.
- 2 • **Préparation des chips de lard et torréfaction du pain** : Répartir les tranches de lard entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les disposer entre 2 plaques de cuisson pour les maintenir bien à plat. Déposer les croustons de pain dans un plat. Mettre le tout en cuisson dans un four à 220° (20 mn pour le pain et 30 mn pour le lard).
- 3 • **Réalisation d'une base de soupe** : Dans une casserole haute, faire revenir les oignons émincés avec le beurre, laisser colorer le tout jusqu'à ce que l'ensemble commence à devenir bien doré. Incorporer le pain grillé, assaisonner d'un peu de muscade et enfin ajouter le bouillon de volaille. Puis 25 cl de crème (le reste vous servira à réaliser la crème fouettée), laisser mijoter le tout à feu très doux quelques instants.
- 4 • **Finition** : Après 30 mn, vos tranches de lard doivent être cuites et bien grillées (si ce n'est pas le cas augmenter légèrement le temps de cuisson). Les débarrasser sur un papier absorbant pour bien les sécher. Réaliser une crème fouettée salée avec le restant de crème et la débarrasser dans une poche à douille. Mixer votre soupe dans un blender en la laissant bien foisonner.
- 5 • **Dressage** : Déposer de la soupe au fond d'un récipient creux, ajouter au sommet la crème fouettée comme sur un cappuccino et les chips de lard sur le côté. Selon votre goût, il est possible d'ajouter des éléments de décoration tels que quelques graines ou herbes fraîches.



### **ASTUCES :**

- Pour un effet trompe-l'œil maximum, dresser cette entrée dans une tasse à café.
- Le bouillon de volaille peut être remplacé par tout autre bouillon.
- Vous pouvez ajouter quelques lardons lors de la cuisson de votre soupe pour lui donner un goût fumé.

*Lorraine Pierrat*

[www.philippe-wagner.fr](http://www.philippe-wagner.fr)

