



## **La soupe de pain grillé**

### Ingrédients pour 8 personnes

- 3 tranches de pain au levain
- 400 ml de bouillon de poule
- 3 tranches fines de lard fumé
- 200 ml de lait
- 60 gr de beurre
- 1 c à s. de moutarde
- 1 c à soupe de vinaigre blanc d'un bocal de cornichons ou d'oignons
- Fleur de sel, poivre du moulin

### Préparation

1. Couper le pain en lanières et faire griller dans une poêle beurrée;
2. Quand le pain est à la limite du "brûle", ajouter le lard couper en morceaux;
3. Après quelques minutes, verser le tout dans une casserole et ajouter le bouillon de volaille. Porter à ébullition;
4. Verser le lait chaud, ajouter la moutarde et le vinaigre, assaisonner de sel et de poivre et mixer. Ajouter le beurre froid et émulsionner rapidement.

5. Dresser dans des bols, ajouter quelques morceaux de lard grillé, une pointe de moutarde et quelques feuilles de persil plat en décoration.

**Bon appétit !**