

# Soupe de potiron aux lardons grillés et amandes caramélisées et sa chantilly au curcuma

Pour 6 énormes bols de soupe :

Un morceau de potiron de 2,5kg  
2 oignons  
5 gousses d'ail  
un filet d'huile d'olive  
900mL de bouillon de poulet  
Sel et poivre  
Un peu de chili en poudre (piment)  
300mL crème liquide (allégé, ça marche)  
400g de lardons  
4 poignées d'amandes émondées  
2 voiles de sucre semoule  
4-5 pincées de fleur de sel  
Du piment d'Espelette ++



Découper votre gros morceau de potiron en tranches, épépiner et éplucher la courge avec un bon couteau puis la découper en morceaux.

Peler et émincer finement les oignons et l'ail.

Dans une cocotte, faire chauffer un bon filet d'huile d'olive, y faire revenir l'ail et l'oignon puis ajouter la courge. Recouvrir avec du bouillon de volaille, mélanger,

Pendant ce temps-là, dans une poêle à sec, faire revenir les lardons, ils vont rendre beaucoup de graisse, l'éliminer au fur et à mesure afin de bien faire griller les lardons. Ils vont beaucoup réduire et devenir très croustillants. Les déposer sur du papier sopalin, éponger pour absorber l'excédent de graisse. Réserver.

Dans une poêle à sec, faire dorer les amandes, ajouter ensuite un voir deux bons voiles de sucre, laisser le sucre fondre et se transformer en caramel, à ce moment-là, ajouter la fleur de sel et une bonne dose de piment d'Espelette (comme c'est un piment doux, on peut en mettre pas mal pour avoir un petit goûté pimenté face au sucre). Mélanger pour enduire les amandes de ce caramel salé et pimenté. Séparer ensuite à l'aide de la cuillère en bois les amandes si elles ont tendance à former un gros amalgame. Réserver.

Ouvrir la cocotte puis mixer avec un mixeur plongeur. Saler et poivrer et ajouter un peu de chili en poudre (quantité selon votre envie et votre goût) et la crème liquide. Mixer à nouveau pour bien mélanger. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.

Hacher grossièrement les amandes caramélisées.

Servir la soupe et au dernier moment, la saupoudrer de lardons grillés et d'amandes caramélisées.

Monter une chantilly épicée de sel et de curcuma