

# Vermicelles au panais, potimarron et autres légumes au Beaufort [Anne-Sophie Pic]



“ Voici la cinquième soupe préparée pour mon anniversaire dont le thème portait sur les soupes. Cette recette a été puisée sur le blog de [Anne-Sophie Pic](#). Seules modifications à la recette initiale... j'ai préféré détailler les légumes en vermicelles plutôt qu'en cubes et faire revenir le lard fumé dans le fond de la casserole plutôt que de l'ajoutez cru à la fin de la cuisson. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 150 g de vermicelles
- 50 g de lard fumé (recette initiale : lard nature)
- 1 [carotte](#)
- 1 petit [oignon](#)
- 1 [panais](#)
- 200 g de [potimarron](#)
- ½ blanc de [poireau](#)
- 50 g de Beaufort
- 1½ litres d'eau
- 1 clou de girofle
- 5 graines de coriandre
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez le poireau. Brossez la carotte et le potimarron. Épluchez le panais. Coupez tous ces légumes en languettes à l'aide d'un économe. Si les lamelles sont trop larges, coupez-les sur le sens de la largeur en languettes plus étroites. Pour le potimarron, coupez-le en deux, épépinez-le et détaillez-le en languettes à l'économe en râpant la tranche du potimarron.

Déposez les grains de coriandre et le clou de girofle dans une mousseline. Refermez. Réservez.

Détaillez le lard en petits cubes. Faites-les revenir dans une grande casserole avec l'oignon épluché puis finement haché. *Dans la recette initiale le lard est ajouté avec le fromage en fin de cuisson... trop gras pour moi ! De plus, l'oignon est ajouté cru en même temps que les autres légumes.*

Déposez tous les légumes, à l'exception du potimarron, dans la casserole. Couvrez d'eau. Amenez à ébullition. Couvrez, réduisez le feu et faites cuire 10 minutes. Ajoutez les lamelles de potimarron. Laissez cuire 7 minutes. Ajoutez les vermicelles. Faites cuire 3 minutes.

Ajoutez le Beaufort et servez très chaude.

## Et Que Dire De Plus ?

- Tout savoir sur le [panais](#).
- Les cinq soupes servies pour mon anniversaire :



© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquées.fr/vermicelles-au-panais-potimarron-et-autres-legumes-au-beaufort-anne-sophie-pic/>