

■ LA POTÉE VALAISANNE  
pour 4 personnes

---

2 pommes de terre; 1 petit chou-fleur; 1 poireau; 2 carottes; 1 demi-céleri; 1 oignon; 30 g de beurre de cuisine; 1 litre et demi d'eau; 2 cuillerées à soupe de riz; 100 g de lardons maigres; 1 dl de crème; un peu de persil; un peu de ciboulette; sel, poivre.

1. Eplucher les carottes, les pommes de terre, la moitié du céleri, l'oignon et le chou-fleur. Couper ces derniers, sauf l'oignon, en petits dés. Laver et émincer le poireau et l'oignon. Faire revenir le tout dans un peu de beurre.

2. Mouiller peu à peu avec l'eau en remuant. Puis verser le riz en pluie. Laisser cuire vingt à vingt-cinq minutes environ. Saler et poivrer. Faire rissoler les lardons à la poêle et jeter l'huile. Hacher ensemble le persil et la ciboulette.

3. Mélanger les lardons, la crème et les fines herbes dans le fond d'une soupière. Verser la soupe dessus et servir tout de suite.