

SOUPE DE LENTILLES



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de lentilles
1 carotte
1 oignon
1 tablette de bouillon de boeuf
1 bouquet garni
1 petit pot de crème fraîche
Persil
Petits croûtons
Sel, poivre

Recette :

Lavez les lentilles,
triez-les et mettez-les dans une marmite avec
2 litres d'eau froide.

Aromatisez d'une carotte et d'un oignon coupés en rondelles,
d'un bouquet garni, salez, poivrez,
agrémentez d'une tablette de concentré de bouillon de boeuf
et portez le liquide à ébullition.

Laissez mijoter 1 heure à couvert.

Passé ce temps,
ôtez le bouquet garni et passez la soupe au mixer pour la rendre bien homogène.

Incorporez-lui le contenu d'un petit pot de crème fraîche,
versez en soupière.

saupoudrez d'un peu de persil haché

et servez immédiatement avec un accompagnement de petits croûtons frits au beurre.



Bon Appétit