



Soupe de lentilles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 blanc de poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 150 g lentilles vertes
- 300 g de poitrine demi sel fumée en tranche.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 bouillon cube
- 1,5 litre d'eau

Préparation de la recette :

Eplucher le blanc de poireau, la carotte, l'oignon et l'échalote, et couper en mirepoix (petits dés)

Dans une cocote en fonte de préférence, mettre trois cuillères à soupe d'huile d'olive, et faire dorer les tranches de lard.

Les retirer, et remplacer par les légumes qui vont suer ainsi 5 à 10 minutes à feu doux.

Ajouter les lentilles en les mélangeant bien aux légumes afin qu'elles deviennent translucides et qu'elles s'imprègnent bien des arômes des légumes et du lard.

Ajouter 1 litre 1/2 d'eau, un bouillon cube, remettre les tranches de poitrine, et laisser mijoter 3/4 d'heure, sur le poêle si vous en avez un c'est top et économique!

Pas de sel, la poitrine 1/2 sel s'en charge.

3/4 d'heure à 1 heure + tard, retirer les tranches de lard, mixer la préparation (pas de moulinette, le mixer laisse des petits morceaux, consistance plus sympa) et au final remettre les tranches de poitrine coupées en deux.

Servir bien chaud.