



## **Velouté de lentilles**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de lentilles vertes du Puy
- 2 saucisses de Montbéliard (ou une de Morteau)
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 grosses cuillères à soupe de crème fraîche
- Herbes de Provence, sel, poivre
- 1 bouillon cube

### **Préparation de la recette :**

Remplir d'eau froide un gros faitout et y incorporer les lentilles, le bouillon cube, l'oignon et l'ail épluchés (ne pas saler).

Mettre à chauffer et compter 30 min de cuisson à partir du moment où l'eau bout (les lentilles ne doivent pas être croquantes).

Egoutter les lentilles en conservant l'eau de cuisson.

Dans un récipient adapté, mixer ce qui a cuit en rajoutant au fur et à mesure de l'eau de cuisson afin d'obtenir un mélange ni trop liquide ni trop épais (utiliser impérativement un mixeur spécial pour soupe).

Verser ce mélange dans une casserole et mettre herbes, sel, poivre et les 2 saucisses (ne pas les piquer).

Faire cuire à petits bouillons 20 min (rajouter éventuellement de l'eau de cuisson pour conserver une texture veloutée).

Mettre la crème fraîche au moment de servir.

Utiliser des assiettes à soupe avec les saucisses coupées en rondelles.

### **Remarques :**

Mes enfants ont en horreur les lentilles mais ce velouté fait l'unanimité.