

Les Amis de la Chapelle Saint-Roch vous invitent

Mange ta soupe et tais-toi !



Dimanche 9 octobre 2016 à 17 h 30

Chapelle Saint-Roch, 14 rue Claude Bassot à Saint-Dié

Velouté de lentilles vertes du Puy

La lentille verte du Puy est le premier légume avec Appellation d'Origine Contrôlée (depuis le 7 Août 1996). Elle est cultivée depuis plus de 2 000 ans.

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 500 g de lentilles vertes
- 1 botte de carottes
- 1 oignon
- 2 tranches de lard
- 1 saucisse à cuire
- 1 bouillon de poule (1litre)
- 2 feuilles de laurier, 1 branche de thym, 4 clous de girofle
- Sel, poivre crème.



Recette transmise par Brigitte Storrer

Préparation

Rincer les lentilles à l'eau froide, les blanchir avec l'oignon piqué des quatre clous **de girofle**, les feuilles de laurier, le thym, le sel et le poivre pendant environ 20 mn.

Dans un faitout, mettre du beurre pour faire revenir les deux tranches de lard coupées en petits morceaux et la saucisse.

Ajouter les carottes coupées en dés ainsi qu'une poignée de persil ciselé, puis le bouillon de poule et laisser mijoter 20mn en couvrant un peu avant la fin de la cuisson.

Retirer la saucisse, ajouter les lentilles et mixer le tout.

Réajuster si le bouillon vous semble trop épais avec de nouveau du bouillon.

Servir avec une grosse cuillère de crème saupoudrez de persil haché



La soupe aux lentilles de Brigitte Storrer