Velouté de lentilles

Ingrédients :

250g de lentilles

1 litre de fond de volaille

garniture aromatique : oignon piqué d’un clou de girofle, une carotte et un morceau de lard gras ou des lardons

2 gousses d’ail

une branche de thym

laurier

sel et poivre

beurre et crème

Rincez les lentilles et faites les cuire dans le fond de volaille, avec la garniture aromatique et l’ail. Lorsque la préparation est à ébullition, ajoutez le thym et le laurier. Aux ¾ de cuisson, ajoutez sel et poivre. Avant de mixer, retirez la garniture et ajoutez beurre et crème.

(Cuisson : 25 à 30 minutes).