



chef

**NICOLAS  
VERNAY**



## LA TABLE DE GUY

58 avenue Salvador Allende  
Bron



Image non contractuelle

## VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES À L'AIL NOIR, LARDONS FUMÉS ET CROÛTONS

par Nicolas Vernay

### INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 250 g de lentilles vertes
- 1,5 litre de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 50 g d'ail noir
- 50 g de beurre
- 200 g de lardons fumés
- Persil haché
- Croûtons de pain
- Sel, poivre, autres épices



### PRÉPARATION

1. Éplucher et émincer l'oignon
2. Suer l'oignon dans le beurre
3. Ajouter les lentilles et le bouquet garni
4. Assaisonner et mouiller avec le bouillon
5. Faire cuire 45 minutes à feu doux
6. Mixer au blender avec l'ail noir
7. Rectifier l'assaisonnement
8. Griller les croûtons et poêler les lardons
9. Dresser dans des assiettes creuses et ajouter la garniture.



### L'ASTUCE DU CHEF !

Vous pouvez ajouter un œuf mollet pour faire un plat complet, ainsi qu'un filet d'huile de noisettes.