



cheffe
**SANDRINE
HUIT**

CAFÉ LOBUT

50 cours tolstoï
69100, Villeurbanne



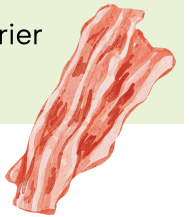
Image non contractuelle

SOUPE DE LENTILLES AU LARD FUMÉ

par Sandrine Huit

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 250g de lentilles
- 150g de lard fumé
- 1 oignons
- 2 petites carottes
- 1 poireaux
- 1 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1,5l de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Sel, poivre, thym, laurier (bouquet garni)



PRÉPARATION

1. Éplucher et émincer tous les légumes.
2. Écraser l'ail.
3. Faire revenir le lard en cube et ajouter les oignons.
4. Incorporer les légumes et laisser cuire pendant 5 minutes.
5. Ajouter les lentilles, le bouquet garni et le bouillon.
6. Porter le mélange à ébullition puis baisser le feu et cuire doucement environ 40 minutes.
7. Saler en fin de cuisson si besoin et poivrer généreusement.
8. Retirer le lard et le bouquet garni.
9. Mixer un tiers de la soupe pour l'épaissir.
10. Remettre le lard et le reste de soupe, ajouter un trait de vinaigre de Xérès.

