

## Velouté de lentilles vertes du Berry



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 1 h

*Un régal pour le soir !*

### Ingrédients

- 250 g de lentilles vertes - du berry
- 1 échalote
- quelques tranches fines de lard fumé
- 2 cubes de bouillon
- sel
- poivre
- thym
- laurier
- crème fraîche

### Préparation

- 1 Mettez les 2 cubes dans une casserole avec 1 litre d'eau, coupez en lamelle l'échalote et faites-la revenir dans une cocotte. Ajoutez les lentilles et couvrez avec le bouillon. Ajoutez le sel, le poivre, le thym et le laurier. Faites cuire 1 heure doucement.
- 2 Mixez les lentilles. Ajoutez la crème. Passez sous le gril les fines tranches de lard (et éventuellement des croûtons). C'est prêt !

Proposé par

**chezmamygigi**

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

