

10 décembre 2010

Potage de lentilles

Pour 4 personnes:

- ◇ 250 g de lentilles vertes
- ◇ 3 carottes
- ◇ Crème fraîche
- ◇ Lait
- ◇ 1 bouquet garni
- ◇ 2 gousses d'ail écrasé
- ◇ 2 échalotes, 2 oignons

Dans un filet d'huile, faire revenir dans une cocotte, les carottes, pelées et coupées en rondelles.

Ajouter, les échalotes et oignons émincés.

Puis le bouquet garni (ou du thym et du persil).

Et enfin, les lentilles.

Recouvrir d'eau, porter à ébullition.

Rajouter de l'eau régulièrement pour ne pas trop assécher quand les lentilles gonflent.

Passer au mixer et rajouter un peu de crème fraîche et du lait pour obtenir la consistance souhaitée.

Saler et poivrer à la fin.



Participants:

Marie-Jeanne

Jeanine

Jean-Philippe

Josette

Martine

Laurent

Françoise