

Crème de Lentilles aux Lardons Grillés

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- BEURRE	30g
- LENTILLES	220g égouttées
- BOUILLON DE VOLAILLE	1.1 litres d'eau + 2 cubes
- CAROTTE(S)	2
- CRÈME FRAICHE	3-4 c à soupe
- LARDONS	200g fumés
- THYM	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez l'oignon en 4.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Egouttez et rincez les lentilles.
- Placez l'oignon dans le robot Monsieur Cuisine et mixez 5 secondes / vitesse 5 avec le bouchon.
- Retirez le bouchon, ajoutez le beurre et programmez 10 min/100°C/vitesse 1.
- Après ce temps, ajoutez les carottes, les lentilles, l'eau avec les cubes, sel et poivre.
- Programmez 40 min/100°C/vitesse 1 sans bouchon.
- Après ce temps, ajoutez la crème et mixez 1 min./vitesse 10 avec le bouchon.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Entre temps, faites griller à sec les lardons fumés avec l'ail écrasé et le thym.
- Servez le potage accompagné de lardons grillés.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine

