



Soupe De Lentilles Et Chantilly Citron



2 pers



15 mn

Les ingrédients

- 200 g de lentilles cuites
- Cube de bouillon de légumes
- 20 cl de crème fraîche (non allégée)
- 1 citron vert
- 100 g de lardons
- 1 c.à.c de piment d'Espelette
- Sel

La recette

Etape 1

Faire chauffer 25 cl d'eau avec le cube de bouillon de légumes puis y faire réchauffer les lentilles environ 15 minutes.

Etape 2

Mixer finement les lentilles puis les passer au chinois pour obtenir une crème bien lisse.

Etape 3

Monter la crème en chantilly, saler puis ajouter le piment d'Espelette et les zestes de citron. Bien mélanger et réserver au frais.

Etape 4

Dans une poêle, faire revenir les lardons.

Etape 5

Dresser le velouté de lentille dans un verre à pied, ajouter quelques lardons puis déposer une quenelle de chantilly.

