

VELOUTÉ DE LENTILLES CORAIL & CHIPS DE POITRINE FUMÉE



Personnes
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
10 minutes

Les Ingrédients

- 600g de lentilles corail
- 1 oignon
- 4 tranches de poitrine fumée
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc 0%
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 Cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

La Préparation

- I. Pelez l'oignon et émincez-le. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, puis faites-y revenir l'oignon.
- II. Ajoutez maintenant les lentilles corail et mélangez. Couvrez d'eau et ajoutez le bouillon cube émietté. Salez, poivrez et remuez. Couvrez et laissez cuire pendant 10 minutes.
- III. Pendant ce temps, faites griller la poitrine fumée dans une poêle sans ajout de matière grasse. Laissez dorer jusqu'à ce que les tranches soient craquantes.
- IV. Quand les lentilles sont cuites, passez-les au mixeur. Ajoutez le fromage blanc, rectifiez l'assaisonnement et mixez à nouveau rapidement.
- V. Servez le velouté bien chaud dans des bols ou des verrines et plantez dans chaque plat une chips de poitrine fumée.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

