



VELOUTÉ DE LENTILLONS ET COPEAUX DE FOIE GRAS

(PRÉPARATION 10 MM - CUISSON 20-30 MINUTES –
RECETTE POUR 4 PERSONNES)

200 G DE LENTILLONS DE LA CHAMPAGNE, 1 CAROTTE, 1 OIGNON, UN BOUQUET DE PERSIL, 1 PETIT BLOC DE FOIE GRAS CUIT, 25 CL DE CRÈME LIQUIDE, 1 LITRE DE BOUILLON DE VOLAILLE.

ÉPLUCHEZ LA CAROTTE ET COUPEZ-LA FINEMENT. ÉMINCEZ L'OIGNON.

FAITES REVENIR L'ENSEMBLE DANS UN PEU D'HUILE.

VERSEZ LES LENTILLONS ET COUVREZ DE BOUILLON. AJOUTEZ LE PERSIL ET POIVREZ. COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE 20-30 MM À PETIT BOUILLON.

MIXEZ LE VELOUTÉ, AJOUTEZ LA CRÈME LIQUIDE.

VERSEZ LE VELOUTÉ DANS DES ASSIETTES CREUSES OU DES BOLS, AJOUTEZ DES COPEAUX DE FOIE GRAS ET SAUPOUDREZ D'UN PEU DE PIMENT D'ESPELETTE AVANT DE SERVIR.

