

Crème de lentilles au magret de canard fumé, crème de chèvre à la ciboulette.

Recette pour 4 personnes

Description

Un potage riche pour l'hiver haut en couleurs et saveurs.

Ingrédients

Pour la crème

- 500 Ml Lentilles vertes du puy
- 20 Tranche(s) Magret de canard fumé
- 1.50 Litre(s) Bouillon de poulet
- 2 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 3 Gousse(s) Ail
- 300 Ml Crème 35% à cuisson
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Pour la mise en place

Taillez les carottes, l'échalote, l'oignon en brunoise. Hachez le thym et l'ail. Ciselez la ciboulette, travaillez 200 ml de crème avec le fromage de chèvre jusqu'à une consistance lisse et ajoutez la ciboulette.

Pour la crème

Dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon, l'échalote, le thym, la carotte et le thym. Ajoutez les lentilles et mouillez avec le fond de volaille, puis laissez cuire jusqu'à ce que les lentilles soient fondantes. Passez au robot à main avec le reste de la crème, et fixez l'assaisonnement.

Pour le dressage

Dans un bol mettre la soupe, disposez 5 tranches de magret fumé en éventail sur chaque assiettes et finir avec la crème au chèvre.

Bon appétit!