

CRÈME DE LENTILLES BLONDES AUX CREVETTES



25 min



4 pers



30 min



Coût moyen



Facile

Ingédients

150 g de lentilles blondes Viv
2 carottes
1 gousse d'ail
20 cl de crème fraîche
100 g de crevettes grises épluchées
1 litre de fumet de poisson
1 bouquet garni (2 branches de persil et de thym
2 feuilles de laurier)
1 cuillère à soupe de persil haché
Sel
Poivre



Préparation

Rincez les lentilles sous l'eau froide puis mettez-les dans une cuillère à soupe serole avec 5 fois leur volume d'eau, le bouquet garni, l'ail et les carottes coupées en rondelles.

A ébullition, laissez cuire 20 à 35 minutes.

Versez les lentilles cuites dans le fumet de poisson chaud, enlevez le bouquet garni et passez le potage au mixeur.

Battez la crème et versez-la sur le potage chaud.

Décorez avec les crevettes et des herbes fraîche.

Servez chaud.