

Soupe de lentilles à l'ail

Pour 3 à 4 personnes

300g de lentilles vertes

5 gousses d'ail

1 branche de romarin frais

huile d'olive

1 branche de romarin

1 litre de bouillon de volaille

50g de cresson (ou mâche) paré et haché

300ml lait de noisette (ou autre)

Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile d'olive.

Epluchez et émincez les gousses d'ail puis faites-les revenir quelques minutes dans l'huile chaude avec le romarin.

Quand les gousses d'ail commencent à suer ajoutez, les lentilles et le bouillon de volaille. Laissez cuire pendant 35 minutes à couvert.

Mixez les lentilles, ajoutez le cresson et laissez cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que le cresson commence à flétrir.

Rectifiez la consistance en ajoutant du lait de noisette et à table!!!!