

Crème de lentilles vertes du Berry ou du puy

Pour 6 Personnes

250 g de lentilles vertes, 100g de carottes, 100g d'oignons, 50g poitrine fumée, ciboulette, 100g de crème, 100g de beurre, 1 bouquet garni, sel poivre

Tailler la garniture aromatique (carottes, oignons et poitrine) en morceaux, faire revenir ds un peu de beurre, y ajouter le bouquet garni, mettre les lentilles et mouiller, cuire 25mn environ. Après cuisson, passer au mixer en enlevant le bouquet garni, bien mélanger avec le beurre, servir avec une cuillère de crème et sur le dessus de la ciboulette ciselée.

En Europe c'est la lentille verte qui est la plus répandue, il existe 1 appellation d'origine contrôlée (AOC) pour la célèbre lentille du puy en Velay, cette même variété est également cultivée dans le Berry ou elle bénéficie d'un label rouge et d'une I.G.P (indication géographique protégée)

