

Mon velouté de lentilles aux moules

Je suis allée chez Payot à Yverdon, samedi dernier, pour une séance de dédicaces de mon livre. L'ambiance y était vraiment chaleureuse. Il faut dire qu'elles sont gentilles, les libraires de Payot, à Yverdon. J'ai rencontré plein de gens adorables. Lisette est venue avec son livre pour que je lui fasse une petite griffe. Lisette, je ne la connaissais pas. Mais elle, oui. Parce que Lisette, elle me suit régulièrement sur mon blog et me laisse souvent des petits commentaires. Il y avait cette jolie petite fille qui me regardait. Et sa maman qui lui disait «Tu sais, c'est Virginie, la dame qui est dans la tablette quand on fait ses recettes à la maison». La petite, elle avait l'air de se demander comment la dame avait fait pour sortir subitement de la tablette. Cela m'a fait sourire. Et puis, Martial et sa femme sont arrivés. Un couple tout chou et très sympa. Martial, il a commencé à cuisiner avec mes recettes. Alors, j'étais vraiment touchée.

Y a Serge qui est venu. Et Patrick. Une dame m'a dit qu'elle avait un classeur avec toutes mes recettes du journal qu'elle découpait chaque semaine. On m'a demandé plusieurs fois si j'allais continuer à publier la chronique du mardi. «Parce que vous savez, le mardi, c'est sacré». J'ai dit oui. On m'a demandé aussi si j'allais toujours poster des nouvelles recettes



Lénart/Nadine Jacquet

sur mon blog. J'ai dit que oui, bien sûr. Que ce blog, c'était l'un de mes bébés. Et on n'abandonne pas son bébé. Une dame a souhaité faire une photo en ma compagnie.

J'étais flattée et amusée. Je me suis prise un peu pour Madonna durant quelques secondes.

Des gens sont venus acheter mon livre pour l'offrir à un proche à Noël. Et je me suis dit que c'était vraiment extra

qu'ils choisissent mon livre comme cadeau au lieu d'une écharpe ou d'une boîte de chocolats. On m'a félicitée pour mes recettes et mes textes dans le journal. On m'a dit «continuez surtout». Un couple m'a avoué que j'étais à leur table au moins trois fois par semaine. C'est drôle de se retrouver à la table d'une famille sans le savoir. J'ai dédicacé un livre à Fa-

bienna, à Rose-Marie. Et à Stéphanie. Et à d'autres, dont malheureusement je ne me rappelle plus les prénoms.

Je suis sortie de chez Payot à midi, par la porte de derrière. Non pas pour éviter la foule en délire, mais tout simplement parce que j'étais parquée dans la rue. Je n'étais plus Madonna, mais j'étais tellement contente. Heureuse de me sentir proche de tous ces gens que je ne connaissais pas. Et reconnaissante.

On m'a souvent répété que mes recettes étaient simples et bonnes. Alors je vais essayer de continuer sur ma lancée. En vous proposant une délicieuse entrée, pour les Fêtes par exemple. Elle en jette, croyez-moi. Moules et lentilles, c'est le paradis, c'est cadeau. C'est Noël avant l'heure.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 40 minutes en tout

Pour les moules:

- 800 g de moules de Bouchot par exemple (pas trop grosses)
- 2 branches de céleri avec les feuilles
- de l'huile d'olive
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 dl de vin blanc
- sel et poivre
- 1/2 bouquet de persil
- un peu de coriandre ou de persil pour la déco

Pour le velouté de lentilles:

- 1 oignon
- 15 g de gingembre frais
- de l'huile d'olive
- 250 g de lentilles vertes
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 dl de demi-crème
- 1 c.à.c. de curcuma (grande surface)
- 1 càc de curry
- un peu de piment d'Espelette pour le service
- sel et poivre

La marche à suivre

1 Préparez les moules: mettez-les dans l'évier rempli d'eau froide. Jetez les moules grandes ouvertes ou cassées. Grattez-les avec un petit couteau pour les nettoyer si nécessaire. Hachez l'oignon et l'ail. Coupez en petits morceaux les branches de céleri avec les feuilles. Hachez le persil. Dans une grande casserole, faites revenir l'ail, l'oignon et le céleri dans de l'huile d'olive quelques minutes. Salez et poivrez. Ajoutez les moules. Versez le vin blanc et mélangez délicatement. Couvrez et laissez cuire, ainsi, à feu moyen durant environ 5 minutes en mélan-

geant une fois. Ajoutez le persil haché. Quand les moules sont bien ouvertes, elles sont prêtes! Laissez-les tiédir dans la casserole hors du feu, avec leur jus.

2 Préparez le velouté de lentilles: hachez l'oignon, pelez le gingembre et coupez-le en petits morceaux. Dans une casserole, faites revenir le gingembre et l'oignon sur feu moyen dans de l'huile d'olive. Ajoutez les lentilles, ainsi que de l'eau de façon à ce qu'elle arrive un bon centimètre au-dessus des lentilles. Ajoutez le cube de bouillon, poivrez. Laissez cuire à découvert

environ 30 minutes depuis l'ébullition sur feu moyen, jusqu'à ce que les lentilles soient cuites et réservez. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire en cours de cuisson. Lorsqu'elles sont cuites, il ne devrait plus en rester.

3 Décortiquez les moules. Jetez les coquilles et mettez les moules dans un récipient. Passez le jus des moules à travers une passoire fine. Conserver 4 dl de ce jus dans un récipient et remettez le solde dans la casserole (ce qui servira à réchauffer les moules à la dernière minute).

4 Dans la casserole des lentilles, ajoutez les 4 dl du jus des moules et mixez avec un plongeur. Ajoutez la crème, le curcuma et le curry. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. La consistance du velouté doit être relativement épaisse. Réchauffez 2 minutes. Pendant ce temps, réchauffez également les moules décortiquées en les versant dans leur casserole avec le reste de jus. Versez le velouté dans des assiettes creuses, déposez les moules au centre et parsemez de piment d'Espelette et de coriandre, ou de persil. ■

