

Velouté de lentilles

DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Velouté de lentilles

Faites revenir l'oignon hâché et le curry dans de l'huile d'olive. Ajoutez les lentilles et couvrez-les largement d'eau.

Emiettez le bouillon et ajoutez le bouquet garni.

Couvrez votre casserole et laissez mijoter pendant 30 minutes.

Lorsque les lentilles sont tendres, retirez le bouquet garni.

Mixez-les finement avec leur eau de cuisson.

Salez et poivrez.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

250gr de lentilles vertes

1 bouquet garni

1 oignon

1 càc de curry

1 cube de bouillon de volaille

1 càs d'huile d'olive

Sel

Poivre

