

SOUPE DE LENTILLES NOIRES BÉLUGA



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Lentilles noires Béluga
2,5 kg



4
PERS.



20
MIN.



50
MIN.

INGRÉDIENTS

- **250 g lentilles Béluga Vivien Paille**
- 125 g de lard
- 3 carottes en cubes
- 1 poireau en lanières
- 1 c.s d'huile d'olive
- Thym, sel, poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire revenir vos carottes et le poireau dans un faitout.
Ajouter le lard fumé en petits cubes et faire revenir à feu doux pendant 5 min.
2. Ajouter les lentilles et couvrir d'eau.
Laisser mijoter pendant 45 min à feu moyen et ajouter le thym frais.
Saler, poivrer et servir aussitôt.