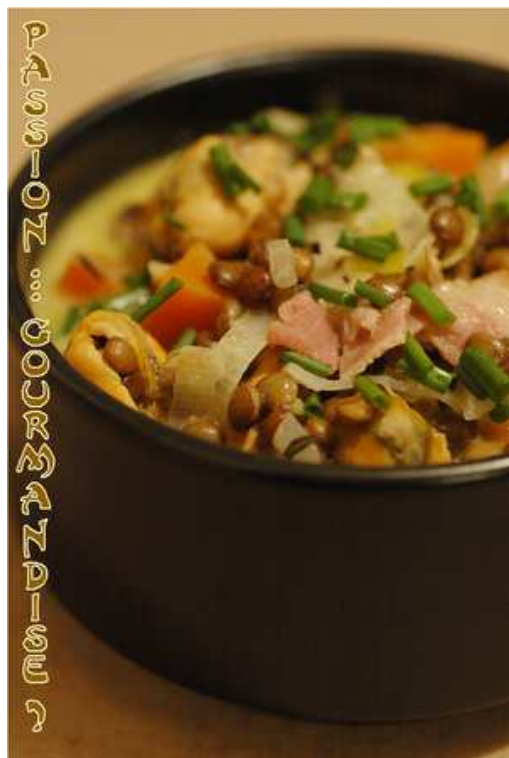


SOUPE DE MOULES, LENTILLES & LARDONS

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min



Pour la soupe :

250 g de lentille vertes du Puy
1 petit oignon jaune piqué de deux clous de girofle + 1 oignon moyen
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
1 branche de thym
1 carotte
1 petit poireau
10 tranches fines de poitrine de porc
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 sachet de court bouillon
300 g de moules surgelées

Pour la sauce :

2 jaunes d'œufs
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 jus de citron
ciboulette
sel
poivre

- 1 Eplucher la carotte et la couper en petits dés.
- 2 Mettre les lentilles dans de l'eau froide avec les dés de carotte, le petit oignon piqué des clous de girofle, la gousse d'ail épluchée, le laurier et le thym.
- 3 Couper les tranches de poitrine de porc en lamelles.
- 4 Eplucher, laver le poireau et le découper en fines rondelles.
- 5 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 6 Faire décongeler les moules en les plongeant dans le court-bouillon bouillant pendant 2 à 3 min.
- 7 Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'oignon, le poireau pendant quelques minutes. Ajouter les lardons, remuer et laisser cuire pendant 2-3 min puis ajouter les lentilles égouttées et un peu de leur jus de cuisson) après avoir ôté l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Ajouter les moules égouttées et un peu de court bouillon.
- 8 Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème fraîche et le jus de citron, saler et poivrer. Verser sur les lentilles et réchauffer à feu doux, sans faire bouillir, pendant 2 à 3 min.
- 9 Parsemer de ciboulette ciselée et servir.