



## **VELOUTE DE LENTILLES VERTES DU PUY – CREME FOUETTEE**

### **AU CITRON VERT ET VODKA AU CITRON**

**pour 6 personnes :**

**Peut se préparer la veille (à conserver dans une bouteille au frais)**

**200g de lentilles vertes du Puy - 1 oignon - 1/2 poireau - 1 côte de céleri - 1 gousse d'ail - 4 càs d'huile d'olive - 1l de bouillon de poule - 1 feuille de laurier - 1 branche de thym - 1 clou de girofle - 25cl de crème fraîche liquide entière - 25g beurre - sel -poivre -**

**crème fouettée : 15cl crème fraîche liquide - 1 citron vert - 2 càs vodka au citron - sel -**

**Peler l'oignon et le hacher finement. Nettoyer le poireau, le couper en lamelles. Nettoyer la côte de céleri et la couper en lamelles. Peler l'ail et l'écraser. Mettre dans une cocotte avec l'huile d'olive et les laisser fondre pendant 3 minutes. Ajouter les lentilles. Verser le bouillon. Porter à ébullition. Dans une grosse boule à thé mettre le laurier, le thym et le clou de girofle. La prendre au bord de la cocotte. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes.**

**Retirer la boule avec les aromates. Verser la crème. Saler, poivrer. Mixer. Incorporer le beurre, mixer à nouveau. Passer au chinois. Goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Si préparé la veille, verser dans une bouteille, à conserver au réfrigérateur.**

**Le lendemain, râper le zeste du citron vert, le presser. Fouetter la crème (pas trop ferme). Incorporer le zeste, le jus et la vodka. Saler légèrement. Mettre en poche munie d'une douille cannulée.**

**Service : dans des coupelles (chaudes) verser le velouté, poser un beau "pouf" de crème fouettée.**