

Capuccino de butternut et lentilles corail



Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1,5 kg de courge butternut
- 120 g de lentilles corail
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 l d'eau
- 20 cl de crème liquide entière
- 90 g d'œufs de saumon ou de truite

Réalisation

1. Epluchez la courge butternut et coupez-la en morceaux.
2. Mettez-la à cuire dans le bouillon. Ajoutez les lentilles corail au bout d'une dizaine de minutes
3. Laissez cuire jusqu'à ce que la courge soit bien tendre.
4. Mixez afin d'obtenir un velouté bien lisse.
5. Fouettez la crème en chantilly et assaisonnez-la avec un peu de sel. Gardez-la ensuite au frais
6. Au moment de servir, réchauffez la soupe (vous pouvez le faire au micro-ondes). Lissez-la et répartissez dans des assiettes ou des coupelles. Ajoutez un peu de crème fouettée et décorez avec des œufs de truite ou de saumon.