

- 1,2 kg de lentilles
- 6 gros oignons blancs
- 6 litres de bouillon de volaille
- 3 kg de poireaux
- 3 kg de carottes
- 8 courgettes rondes
- 3 jaunes d'œuf
- 2 pots de crème
- Graisse de canard
- Sel, poivre
- Bouquet garni

Préparation:

- Epluchez les légumes. Coupez les champignons en lamelles, les poireaux en fine demi-lune, les carottes en fines rondelles et les courgettes en fins cubes puis les oignons en lamelles fines. Réservez.
- Au fond du chaudron, laissez fondre une cuillère à soupe de graisse de canard et les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez-y les oignons et les faire revenir, juste à coloration. Dès que le fond accroche, incorporez les 6 litres de bouillon de volaille. Laissez mijoter 15 minutes.
- Pour réaliser le bouillon de volaille, ajoutez les cubes de bouillon dans 6 litres d'eau à raison de 2 cubes de bouillon par litres.
- Ajoutez dès l'ébullition le bouquet garni.
- Après les 15 minutes, ajoutez au bouillon les poireaux, les carottes et les courgettes. Ajoutez également 1,5 kg de lentilles. Salez et poivrez. Laissez mijoter 30 minutes en remuant de temps en temps. Ajustez en fonction du goût.
- Avant de servir incorporez dans la soupe les 3 jaunes d'œufs pour épaissir la soupe.
- Ajoutez les pots de crème épaisse au moment de servir.
- Servez bien chaud.

BONNE CHANCE !

la soupe aux champignons