

Velouté à la lentille verte du Puy-en-Velay

Recette proposée par François Gagnaire, restaurateur au Puy-en-Velay.

Pour 8 personnes.

- 300 g de lentilles vertes du Puy,
- 2 carottes,
- 2 échalotes,
- 20 g de céleri en branche,
- 2 gousses d'ail,
- 2 dl de crème fraîche,
- 80 g de beurre,
- sel, poivre,
- 8 cl d'huile de noisette,
- 1 dl de lait



Épluchez, lavez et taillez la garniture aromatique en petits cubes. La faire suer dans un peu de beurre, ajoutez les lentilles et mouillez aussitôt avec trois fois leur volume d'eau. Laissez cuire 45 mn à petits frémissements. Ajoutez du sel en fin de cuisson. Mixez le tout, ajoutez la crème puis le beurre. Juste avant de servir, émulsionnez le potage bien chaud et versez l'huile de noisette. Vous pouvez rajouter le lait si votre velouté est trop épais et quelques noisettes torréfiées et concassées au fond du bol.