



Soupe turque aux lentilles vertes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de lentilles (vertes, sèches et rincées, Boni)
1 noisette de beurre
1 oignon (finement haché)
1 cuillère à soupe de farine
750 ml de bouillon (cubes)
1 œuf
200 ml de lait
2 cuillères à soupe de persil (finement hachée)
2 cuillères à soupe de menthe fraîche (finement hachée)
1 pain Turc
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les lentilles dans un demi-litre d'eau salée pendant 30 minutes.
- 2.** Chauffez le beurre dans une poêle et faites-y dorer les oignons.
- 3.** Incorporez la farine et laissez cuire pendant 1 minute à feu doux.
- 4.** Ajoutez 250 ml de bouillon et portez à ébullition sans cesser de remuer. Ajoutez le reste du bouillon, les lentilles et leur eau de cuisson.
- 5.** Mixez la soupe au mixeur plongeant.
- 6.** Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- 7.** Salez et poivrez.
- 8.** Battez l'œuf avec le lait. Retirez la soupe du feu et ajoutez ce mélange sans cesser de remuer.



9. Servez la soupe avec le persil, la menthe et le pain turc.