

Crème de lentilles et oeuf poché parfumés à l'huile de truffe blanche

Recette pour 4 personnes

Description

Crème (soupe) de lentilles réconfortante en ces longues journées d'hiver.

Ingrédients

Crème de lentilles

- 100 Gr Lentilles rouges
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Branche(s) Céleri
- 1 Branche(s) Thym
- 1 Feuille(s) Laurier
- 6 Brin(s) Ciboulette
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 100 Ml Vinaigre de riz
- 2 Cuil. à thé Huile de truffe
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Oeufs pochés

- 4 Unité(s) Oeuf
- 100 Ml Vinaigre de vin blanc
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez la carotte, le céleri et l'oignon en petits dés. Hachez la ciboulette. Cassez les trois œufs et déposez-les dans trois petits bols.

Oeufs pochés

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Ajoutez le vinaigre puis baissez l'intensité du feu afin d'obtenir un liquide frémissant. À l'aide d'une cuillère en bois, créez un petit tourbillon dans la casserole et ajoutez les œufs un à un. Laissez cuire 3 minutes puis retirez-les de la casserole et laissez-les reposer.

Crème de lentilles

Dans une cocotte, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir le céleri, la carotte et l'oignon pendant quelques minutes. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez les lentilles et laissez cuire pendant 2 minutes. Ajoutez le thym frais, la feuille de laurier et le bouillon de volaille et mélangez. Baissez l'intensité du feu et laissez cuire 40 minutes. Rectifiez l'assaisonnement. À l'aide d'une mixette, mixez le tout afin d'obtenir une crème onctueuse.

Si vous le souhaitez, finissez en ajoutant un filet de vinaigre de riz (selon vos goûts!).

Montage et finitions

Versez la crème de lentille dans des bols et ajoutez un œuf poché dans chaque bol. Versez un filet d'huile de truffe blanche. Décorez d'un peu de ciboulette. Servez chaud.

Bon appétit!