

Lentilles au lard fumé, légumes racines rôtis, sirop d'érable et croûtons au beurre à l'ail |

Recette pour 12 tapas

Description

Soupe réconfortante de lentilles vertes, bacon et légumes racines.

L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop cuire les lentilles, il est important qu'elles conservent une texture sous la dent.

Ingrédients

Lentilles

- 100 Gr Échalote française
- 100 Gr Bacon
- 250 Gr Lentilles vertes du puy
- 1 Litre(s) Eau
- 30 Ml Vinaigre de xérès

Légumes

- 150 Gr Carotte nantaise
- 150 Gr Panais
- 150 Gr Pommes de terre grelots

Crouçons

- 0.25 Unité(s) Baguette
- 30 Gr Beurre
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Branche(s) Persil

Garniture

- 12 Filet Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Taillez le bacon en lardons.

Pelez et taillez les légumes racines en macédoine.

Taillez la baguette en dés, hachez l'ail et le persil.

Lentilles

Dans une casserole chaude avec du beurre, faites revenir les échalotes ciselées avec le bacon, faites-les suer sans coloration.

Ajoutez les lentilles et mélangez bien, puis couvrez de 3 fois le volume en eau.

Portez à ébullition, puis baissez au frémissement durant 35 minutes.

Au bout de 20 minutes ajoutez le vinaigre de Xérès.

Une fois les lentilles cuites, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Croûtons

Détaillez le pain en petits cubes (croûtons), dans un bol, réunissez les croûtons et l'ail haché, versez le beurre fondu, assaisonnez de sel et poivre.

Bien mélanger avec les mains, étalez ensuite sur une plaque allant au four.

Enfournez pour 8 à 10 minutes, surveillez la coloration, assurez-vous d'une belle coloration dorée.

Ajoutez le persil haché une fois les croûtons refroidis.

Légumes

Placez les légumes racine sur une plaque à four, arrosez d'huile d'olive, ajoutez le thym, le sel et le poivre. Placez tout dans le four pour environ 20 à 25 minutes suivant la grosseur.

Donnez-leur un bon coup de grill du four avant de les servir, apportez-leur une coloration légèrement poussée.

Dressage

Déposez les lentilles au fond de vos bols, puis ajoutez les légumes rôtis.

Arrosez le tout d'un filet de sirop d'érable et terminez le montage avec les croûtons à l'ail.

Bon appétit!