

☞ Crème de lentilles ☞ aux trompettes -des- morts

☞ INGREDIENTS ☞

- Lentilles
- Oignon
- Trompettes-des-morts
- crème

Pré-cuire les lentilles, départ eau froide 10 minutes environ, les refroidir, les égoutter.

Réhydrater les champignons, filtrer le jus et le réserver, couper les trompettes.

Faire revenir l'oignon ciselé dans du beurre, ajouter les trompettes, revenir, ajouter les lentilles, revenir.

Ajouter le bouillon des trompettes, laisser cuire 5 minutes. Saler, crêmer et cuire encore 5 minutes.

Lier à la maïzena diluée,(léger).Rectifier l'assaisonnement.