

Crème de lentilles vertes du Puy *Garniture de saucisse fumée William et Walter*

Ingrédients

<i>500 g</i>	<i>Lentilles vertes du Puy</i>
<i>341 ml</i>	<i>Bière blanche de Chambly</i>
<i>750 ml</i>	<i>Bouillon de bœuf</i>
<i>1</i>	<i>Bouquet garni (thym, laurier, persil, poireau).</i>
<i>1 petit</i>	<i>Oignon piqué de 3 clous de girofle</i>
<i>2 moyennes</i>	<i>Carottes coupées en deux sur la longueur</i>
<i>200 g</i>	<i>Bacon tranché épais (1 cm par 2 cm)</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>
<i>250 ml</i>	<i>Crème Belsoy biologique</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Persil haché</i>
<i>2</i>	<i>Saucisses fumées au fromage suisse William et Walter</i>

Méthode

- 1. Laver les lentilles et les mettre à tremper environ 2 heures. Les faire égoutter, les rincer et réserver.*
- 2. Déposer dans une casserole les lentilles avec la bière, le bouillon, le bouquet, l'oignon, les carottes et le bacon. Ne poivrer et saler qu'à la fin de la cuisson.*
- 3. Cuire environ 30 à 45 minutes. Retirer les clous de l'oignon, le bouquet et passer le tout au mélangeur avec la crème Belsoy. Servir dans des assiettes chaudes.*
- 4. Trancher les saucisses en fines rondelles et les mélanger avec la crème de lentilles. Saupoudrer de persil et servir chaud.*

Note Réserver la moitié des lentilles cuites, les laisser refroidir et les assaisonner avec échalotes françaises finement hachées et vinaigrette à l'huile d'olive, ajouter des tranches de saucisse fumée et servir sur feuilles de laitue en salade.