

Lentilles à la crème

Ingrédients:

Pour 4 personnes:
250gr de lentilles vertes ;
1 carotte ;
Bouquet garni ;
3 clous de girofle ;
1 tablette de bouillon de volaille ;
Crème fraîche allégée ;
Ciboulette.

Préparation:

Rincer les lentilles, éplucher la carotte, l'oignon (piquez-le des 3 clous de girofle)
Dans une cocotte versez 1 litre et demi d'eau froide.
Versez les lentilles, l'oignon, la carotte, le bouquet garni et la tablette de bouillon.
Saler et poivrer.
Faire cuire pendant 25 min (ébullition).
Vérifier si les lentilles sont cuites.
Egoutter les lentilles, enlever les aromates (vous pouvez couper la carotte en julienne).
Ajouter la crème fraîche, parsemer de ciboulette. Servir tiède.

Bonne dégustation !