

Soupe de lentilles au Cantal et Saucisse

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 cuillère à café d'huile de noisette
- 1,5 l d'eau
- 1 bouquet garni
- 1 saucisse de Morteau
- Sel, poivre (pas trop de sel la saucisse est déjà salée)
- Quelques dés de Cantal jeune
- Un peu de crème fraîche
- 300g de lentilles.



Préparation

1. Éplucher et émincer l'oignon. Le faire blondir quelques minutes dans la cocotte avec l'huile de noisette.
2. Éplucher la carotte la découper en rondelles et ajouter à l'oignon .
3. Verser l'eau et les lentilles. Ajouter le bouquet garni et la saucisse de Morteau.
4. Saler peu , fermer la cocotte et cuire à feu moyen 20 minutes (35 mn dans une marmite classique)
5. Quand les lentilles sont bien cuites, retirer la saucisse et le bouquet garni, et mixer la soupe jusqu'à obtenir une crème homogène.
6. Éplucher la saucisse, la couper en rondelles puis en gros cubes. Rectifier assaisonnement de la soupe et servir bien chaud, en décorant chaque assiette avec des morceaux de saucisse, quelques dés de fromage et une cuillère de crème fraîche.