



# CRÈME DE LENTILLES

## Matériel utilisé

- rondeau
- 1 mixeur

Temps de préparation : 1h  
Nombre de couverts : 100  
Temps de cuisson : 1h20

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Lentilles	4,4 kg	→ Cuire les lentilles avec les oignons et l'ail concassé. Surveiller la cuisson: elles doivent être cuites mais pas en bouillie.
Oignons	1 kg	
Ail	200 g	→ Les égoutter
Bouquet Garni	2	→ Mettre dans un rondeau et mixer les lentilles avec un peu de bouillon de légumes si besoin.
Crème liquide	1,5 l	→ Remettre à cuire pendant 15 minutes.
Beurre	2 kg	→ Compléter avec du bouillon de légumes pour avoir une crème ni trop épaisse, ni trop fluide.
Bouillon de légumes	20 l	
Sel	QS	→ Crémer et laisser cuire encore 5 mn.
Poivre	QS	→ Vérifier l'assaisonnement en sel et poivre et ajouter le beurre.
		→ Réserver à chaud à + 63° C.

### **NB**

Parsemer de ciboulette hachée au moment du service ou cuire avec de la saucisse fumée et au terme de la cuisson la couper en petits dés.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

