

CREME DE LENTILLES AU HADDOCK

Ingrédients pour 4 personnes :

1 litre d'eau ou plus
400 grammes de lentilles
200 grammes de haddock
1 carotte - 1 Oignon - 2 feuilles de laurier
1 demi-litre de lait
30 cl de crème
Sel - Poivre - 2 gousses d'ail

Préparation

- ✚ Laver les lentilles ;
- ✚ Éplucher et couper en rondelles la carotte, l'ail.
- ✚ Mettre l'oignon entier épluché dans le récipient, ainsi que les carottes, les lentilles, les feuilles de laurier, l'ail et l'eau.
- ✚ Faire cuire les lentilles (il faut qu'elles soient bien cuites)
- ✚ Enlever la peau du haddock et le couper en dés fins.
- ✚ Chauffer le lait, pocher le haddock.
- ✚ Ensuite l'égoutter et garder le lait qui servira pour la crème.
- ✚ Quand les lentilles sont cuites, les passer au moulin à légumes, bien mixer les petites peaux. Ajouter le lait (doser en fonction de l'épaisseur souhaitée), puis la crème. Rectifier l'assaisonnement.

Servir

- ✚ Servir la crème de lentilles dans des assiettes creuses en mettant au fond le haddock.

Servir très chaud