



Elvea, L'Italie chez vous

Zuppa di Lenticchie e pomodori



Ingrédients pour 4 Personnes

50 g de	guanciale
	huile d'olive
1	carotte
1	oignon rouge
3 gousses d'	ail
1	branches de céleri
1	poireau
2 poignée de	lentilles vertes
7	feuilles de sauge
3 branches de	romarin
1 cube	bouillon de volaille
1	Elvea Il Puro, tomates finement moulues
	poivre
2 boules de	mozzarella

Préparation

1. Coupez le guanciale en petits dés.
2. Chauffez 2 c.à s. d'huile d'olive dans une sauteuse à feu vif. Faites revenir le guanciale pendant quelques minutes.
3. Epluchez, rincez et coupez la carotte, l'oignon, la branche de céleri et le poireau en brunoise. Ajoutez les légumes à la sauteuse. Mélangez bien.
4. Ajoutez les lentilles et laissez mijoter pendant quelques minutes avant d'ajouter 1 bouteille de Il Puro et une demi bouteille d'eau.
5. Ajoutez un cube de bouillon de légumes, mélangez et laissez mijoter pendant 20 minutes.
6. Émincez 1 brindille de romarin pour la décoration de l'assiette.
7. Mettez une belle portion de soupe aux lentilles dans une assiette et terminez avec une demi boule de mozzarella, un filet d'huile d'olive, le romarin émincé, un peu de poivre du moulin et quelques petites feuilles de sauge.

Info recette: Loïc Van Impe

