

VELOUTÉ DE LENTILLES ET CHIPS DE JAMBON SERRANO

Ingédients

- LENTILLES SPAINASOL
- 1 C À S DE CRÈME FRAICHE ÉPAISSE
- 1 POMME DE TERRE
- 4 TRANCHES DE JAMBON SERRANO



Préparation

1. DANS UNE CASSEROLE D'EAU CHAUDE, AJOUTER LA POMME DE TERRE PELÉE ET COUPÉE EN CUBES
PUIS LAISSER CUIRE 15 MINUTES.
2. FAIRE REVENIR LES LENTILLES À LA POÊLE.
3. METTRE CES DEUX INGRÉDIENTS CHAUD DANS UN PLAT ET AJOUTER LA CRÈME.
4. MIXER LE TOUT.
4. COUPER LES TRANCHES DE JAMBON EN LANIÈRES, LES DISPOSER SUR UNE PLAQUE DE CUISSON
ENTRE DEUX FEUILLES DE PAPIER CUISSON ET RECOUVRIR D'UNE DEUXIÈME PLAQUE. ENFOURNER
PENDANT 10 MINUTES À 200°C.
5. DRESSER LA SOUPE DANS DES BOLS ET PARSEMER DE CHIPS DE JAMBON.



2 PERS.



20 MIN

La recette video

