

Crème de lentilles

Casserole de cuisson :			Référence :
Nombre de portions : 93			Cuisson : Four à convection °F min.
Grosseur d'une portion : $\frac{1}{2}$ t à $\frac{3}{4}$ t			
Ingrédients	Familial	CPE	Méthode
Poireaux haché Pommes de terre Lentilles rouges, rincées	1 un 4 un 1 t	6 un 20 un 2 L	1. Dans un grand chaudron, cuire les légumes dans le bouillon 25 minutes, couvert. Ajouter les lentilles et poursuivre la cuisson 30 minutes. 2. Passer au pied-robot pour réduire en purée.
Bouillon de poulet	3 t	10 L	Mettre du bouillon jusqu'à égalité des légumes.
Crème 15%	$\frac{1}{4}$ t	2 t	3 Ajouter et servir