



# POTÉE DE LENTILLES CRÉMEUSES



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>50 g</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>100 g</b>	Lard maigre fumé, coupé en dés
<b>5 g</b>	Ail, finement hachées
<b>10 ml</b>	Huile de tournesol
	Farine, pour lier
<b>500 ml</b>	Bouillon de légumes
	Zeste de limette, finement râpé
<b>30 g</b>	Moutarde
<b>30 ml</b>	Vinaigre balsamique
	Poivre
	Cumin, moulu
	Marjolaine
<b>250 g</b>	Lentilles vertes
<b>100 g</b>	Pommes de terre, pelée
<b>50 g</b>	Carottes, pelée
<b>50 g</b>	Poivron rouge, coupé en dés
<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, réfrigéré
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons, le lard et l'ail dans l'huile, saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon de légumes.
2. Ajouter le zeste de limette, la moutarde, le vinaigre, le poivre, le cumin et la marjolaine.
3. Ajouter les lentilles, les pommes de terre et les carottes et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Ajouter les poivrons.
4. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et assaisonner.