

London Soupe du collège



● Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 oignons
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 200 g de pois cassés
- 1,5 litre de bouillon de légumes
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre
- Facultatif : tranches de bacon et croustons

● Préparation :

- Emincer l'oignon et faire revenir dans une cocotte avec un peu de beurre
- Eplucher les légumes et les couper grossièrement
- Les ajouter dans la cocotte
- Joindre les pois cassés
- Recouvrir de bouillon et laisser mijoter à feu moyen pendant 40 mn
- Mixer et assaisonner
- Pour accompagner la soupe, faire griller les tranches de bacon dans une poêle bien chaude et servir avec des croustons

La soupe de lentilles du collège



● Ingrédients :

- 1 gros oignon
- 400 g de lentilles vertes du Puy
- 2 litres de bouillon de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- 150 g de lardons
- 1 bonne noix de beurre
- Sel et poivre
- Bouquet garni

26

● Préparation :

- Faire revenir l'oignon
- Ajouter les lentilles puis mouiller avec le bouillon
- Cuire environ 30 mn
- Réserver une partie du bouillon de cuisson
- Mouliner, ajouter la crème et le bouillon pour avoir la consistance désirée
- Faire revenir les lardons et les ajouter à la soupe