

SOUPE TAUPINAMBOURS LENTILLES



Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de pommes de terres

500 g de topinambours

250 g de lentilles vertes

1 pincée de piment

1.25 l de bouillon

20 cl de crème liquide

5 cl de vinaigre blanc

4 œufs

- Éplucher les pommes de terre et les topinambours, les couper en gros cubes. Les mettre dans un faitout avec le bouillon et le piment.
- Rincer les lentilles sous l'eau claire et les ajouter au faitout.
- Faire cuire à feu doux pendant 35 minutes.
- Mixer bien fin la préparation, ajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.
- Porter à ébullition dans une sauteuse l'eau et le vinaigre, y pocher les œufs pendant 2 à 3 minutes.
- Servir cette soupe dans des bols en déposant dans chacun un œuf poché que vous percerez au moment de servir.