



# Soupe turque aux lentilles vertes



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

200 grammes de lentilles (vertes, sèches et rincées, Boni)  
1 noisette de beurre  
1 oignon (finement haché)  
1 cuillère à soupe de farine  
750 ml de bouillon (cubes)  
1 œuf  
200 ml de lait  
2 cuillères à soupe de persil (finement hachée)  
2 cuillères à soupe de menthe fraîche (finement hachée)  
1 pain Turc  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les lentilles dans un demi-litre d'eau salée pendant 30 minutes.
- 2.** Chauffez le beurre dans une poêle et faites-y dorer les oignons.
- 3.** Incorporez la farine et laissez cuire pendant 1 minute à feu doux.
- 4.** Ajoutez 250 ml de bouillon et portez à ébullition sans cesser de remuer. Ajoutez le reste du bouillon, les lentilles et leur eau de cuisson.
- 5.** Mixez la soupe au mixeur plongeant.
- 6.** Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes.
- 7.** Salez et poivrez.
- 8.** Battez l'œuf avec le lait. Retirez la soupe du feu et ajoutez ce mélange sans cesser de remuer.



**9.** Servez la soupe avec le persil, la menthe et le pain turc.