

## *Velouté de champignons et lentilles*

*Pour environ 1,2 litre (4 bons bols). Vous pouvez bien sur diviser la recette par deux, seul le temps de cuisson sera identique.*

4 échalotes  
400g de champignons de Paris frais  
100g de lentilles vertes  
20cl de crème liquide végétale  
1 litre d'eau  
Huile, Sel, poivre

1. Commencer par rincer les lentilles, éplucher et couper les échalotes en deux dans la longueur et préparer le litre d'eau.
2. Dans une cocotte faire chauffer l'huile et faire revenir les échalotes à feu vif une minute pour les faire griller.
3. Ajouter les champignons, les lentilles et couvrir d'eau. Cuire à couvert 25 minutes.
4. Quand les lentilles sont fondantes, mixer avec la crème, saler et poivrer.