

Crème de lentilles du Ppuy aux moules de bouchots et à la cardamome

Pour quatre personnes

250grs de lentilles

1 oignon

50g de poitrine fumé

2 échalotes

5cl de vin blanc

250gr de crème fraîche

600gr de moules de bouchots

1 pincée de cardamome

120 grs de beurre



- Eplucher l'oignon et le ciseler.
- Tailler la poitrine fumée en petits lardons .
- Fondre 50grs de beurre ajouter l'oignon et les lardons faire revenir 2/3 mn ajouter les lentilles couvrir d'eau froide ajouter une pincée de gros sel et laisser cuire 40mn environ
- Rajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.
- Eplucher l'échalote et la ciseler nettoyer les moules.
- Faire revenir l'échalote dans 30g de beurre ajouter les moules le vin blanc couvrir et cuire sur feu vif 4/5 mn laisser refroidir et décortiquer les moules. filtrer le jus au chinois.
- Ajouter 200g de crème dans les lentilles faire bouillir à nouveau mixer et passer au chinois.
- Détendre avec le jus des moules assaisonner sel poivre et une pincée de cardamome.
- Monter le reste de crème assaisonner et parfumer avec un peu de cardamome.
- Disposer les $\frac{3}{4}$ de moules dans le fond de vos assiettes recouvrir avec la crème de lentilles
- Décorer sur la surface avec quelques moules et au dernier moment une quenelle de crème.