

Recette



Velouté de Lentilles Vertes du Puy à la Ventrêche Œuf poché

Par Gilles et Laurence Roux

Hôtel-Restaurant La Tour - 43220 Dunières

04 71 66 86 66 - www.hotelrestaurantlatour.com



Ingrédients (pour 4 personnes)

125 g de lentilles vertes du Puy, 1 litre de bouillon de volaille, 1 oignon, 1 carotte, 1/2 blanc de poireau, 1 branche de céleri, 4 tranches fines de ventrêche (poitrine de porc roulé), 25 g de beurre, 2 dl de crème liquide, 4 œufs, 1cl de vinaigre d'alcool.



Après un parcours auprès de chefs étoilés, dont une expérience de plus de trois ans au côté de Régis Marcon, Gilles Roux a décidé de s'installer à Dunières avec son épouse Laurence. Depuis 18 ans, accompagnés d'une équipe jeune et dynamique, ils vous font partager leur passion pour leur métier : alors n'hésitez plus, venez découvrir une savoureuse cuisine du terroir revisitée au fil des saisons ;

Préparation :

1. Éplucher et laver les légumes : carottes, oignon, poireau et céleri.
2. Émincer les légumes en petits morceaux, puis les faire suer dans une casserole avec le beurre. Ajouter les lentilles et le bouillon de volaille. Porter à ébullition et cuire 30 minutes à feu doux.
3. Mixer le potage, puis le passer au chinois pour ôter la pellicule des lentilles.
4. Ajouter la crème, et rectifier l'assaisonnement.
5. Saisir les fines tranches de ventrêche dans une poêle Tefal pour les rendre croustillantes.
6. Pocher les œufs dans une casserole d'eau bouillante avec un peu de vinaigre (en gardant le jaune liquide).
7. Dresser le velouté dans des assiettes creuses, avec l'œuf poché et la ventrêche grillée par-dessus.



Association des Logis de Haute-Loire - CCI Haute-Loire

16 Bd Bertrand - BP 127 - 43004 Le Puy-en-Velay Cedex - Tél. 04 71 09 98 82

Les petits plus :

Où se procurer la Lentille Verte du Puy ?

La Lentille Verte du Puy est reconnue depuis des siècles pour ses qualités partout en France, en Europe et dans le monde entier.

La Lentille Verte du Puy est l'ambassadrice de notre territoire. Son identité se confond avec la ville du Puy-en-Velay, classé patrimoine mondial de l'UNESCO et ville départ du chemin de Compostelle.

À voir...

- Ferme de la bière et de la lentille Sansaguet, 43510 Saint Jean Lachalm
Tél : 04.71.57.58.07
- Verte Confrérie Lentille Verte du Puy
29, rue Raphaël, 43000 Le Puy-en-Velay
Tel: 06.32.65.00.96
Mail : chevaliercp@free.fr
Site internet : confrerie-lentilleverte-dupuy.com

ODG de la Lentille Verte du Puy

Immeuble Interconsulaire - 16 Bd Bertrand - 43000 LE PUY-EN-VELAY - Tél : 04 71 07 21 33
contact@lalentillevertedupuy.com - www.lalentillevertedupuy.com

Office de tourisme du Puy-en-Velay

2, place du Clauzel - 43000 LE PUY-EN-VELAY - Tél 04.71.09.38.41 - info@ot-lepuyenvelay.fr