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.**