

Soupe de lentilles et au Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

85 minutes

Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé
2 l eau
400 g lentilles
30 g tomates
30 g beurre
3 cl huile
50 g filets d'anchois
3 côtes de céleri
2 gousses d'ail
4 croûtons de pain
sel, poivre

Préparation

Epluchez, lavez, écôtez le céleri, hachez-le. Trempez les lentilles 1 heure dans l'eau tiède et plongez-les à l'eau froide salée. Cuisez lentement, 45 minutes à 1 heure, selon la dureté. Laissez mitonner dans leur jus. Entre-temps, mondez, pelez, épépinez et concassez les tomates. Faites-les revenir dans l'huile avec l'ail, le céleri et les anchois. Laissez mijoter 15 minutes. Ajoutez les lentilles égouttées. Mouillez avec la moitié de leur jus. Assaisonnez. Ramenez à ébullition. Déposez les croûtons dans chaque assiette. Ramenez à ébullition. Déposez les croûtons dans chaque assiette. Poudrez de Parmesan. Versez le potage bouillant.