

## POTÉE DE COURGE AUX LENTILLES

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

- 200 g de lentilles vertes (du Puy)
- 6 dl d'eau
- 600 g de chair de courge, en cubes
- beurre pour faire revenir
- 2 dl de bouillon de légumes
- 1 ou 2 gousses d'ail, pressées
- 1 dl de crème entière
- sel, poivre
- 3-4 brins de thym citron, les feuilles
- 1 botte de ciboulette, finement hachée
- env. 50 g de fromage d'alpage, fraîchement râpé



### PREPARATION

- 1 Cuire les lentilles 20 minutes dans de l'eau frémissante, à découvert.
- 2 Faire revenir la courge dans le beurre. Mouiller avec le bouillon, cuire à dente à couvert.
- 3 Egoutter les lentilles.
- 4 Ajouter les cubes de courge, l'ail et la crème, cuire brièvement et assaisonner.
- 5 Verser la potée dans des tasses préchauffées. Saupoudrer d'herbes et de fromage. Servir très chaud.

Utiliser un autre légume de saison à la place de la courge.

Plutôt que la crème, ajouter une noix de crème fraîche une fois la potée servie.

Utiliser des lentilles orange au lieu des vertes. Les cuire à point avec la courge.

Pour obtenir une sauce légèrement liée, écraser directement dans la casserole quelques cubes de courge cuits.

Ramener le tout à ébullition en remuant et servir.

Délicieux avec de la tapenade ou de la salsa aux tomates.