

CREME DE LENTILLES VERTES, CROUSTILLANTS DE FOURME D'AMBERT

Pour 6 personnes

Préparation : 75 minutes

Ingrédients :

Pour la crème :

- 200g de lentilles vertes du Puy
- 25cl de crème liquide entière
- Sel et Poivre
- 2 échalotes
- 1l d'eau
- Ail, thym, laurier
- 2cl d'huile d'olive

Pour les croustillants :

- 200g de Fourme d'Ambert
- 2 œufs
- 4cl d'huile d'arachide
- 100g de farine de blé
- 200g de chapelure de pain

➤ **Pour la crème de lentilles :**

1. Éplucher les échalotes et les émincer, puis les faire suer à l'huile d'olive. Ajouter les lentilles et les aromates puis mouiller avec de l'eau (2,5 fois le volume des lentilles), puis cuire à feu moyen durant 30 min.
2. Ajouter ensuite la crème et porter à ébullition, puis mixer et filtrer à travers un chinois étamine. Assaisonner de sel et de poivre, puis réserver au chaud.

➤ ***Pour les croustillants de fourme :***

3. Tailler la fourme d'Ambert en 12 rectangles un peu épais.
Casser les œufs et les fouetter.
Disposer la farine, les œufs et la chapelure dans 3 plats distincts.

4. Passer successivement les rectangles de fromage dans la farine, puis dans les œufs et enfin dans la chapelure.
Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive, puis faire vivement dorer les croustillants sur toutes les faces.
Les égoutter ensuite sur un papier absorbant.