

SOUPE PAYSANNE

- 500 g de lentilles vertes
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 poireau
- 2 tranches de poitrine fumée

Faire tremper les lentilles dans de l'eau froide pendant 24 heures.

Couper les carottes et les pommes de terre en dés, le poireau en rondelles.
Trancher la poitrine fumée en lardons.

Egoutter les lentilles. Mettre le tout dans une marmite et ajouter 1,5 litre d'eau.

Laisser cuire à petit bouillon 2 à 3 heures.

