**Crème aux lentilles**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands :**  
Préparation : 15 mn - Cuisson : 40 mn

**- 1 litre et ½ de bouillon de volaille  
- 1 carotte  
- 1 clou de girofle  
- 1 gousse d'ail  
- 350 g de lentilles vertes  
- 130 g de crème fraîche  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer grossièrement l'oignon.  
Éplucher l'ail et piquer la gousse avec le clou de girofle.  
Éplucher et couper la carotte en dés.  
Faire revenir oignon, ail et carotte dans un petit filet d'huile.  
Incorporer le bouillon chaud.  
Ajouter les lentilles et laisser cuire 40 minutes.  
Après cuisson, égoutter les lentilles en conservant le jus de cuisson.  
Retirer le clou de girofle.  
Mixer les lentilles avec l'ail, l'oignon et la carotte.  
Ajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.  
Passer la purée au chinois. Saler & poivrer.  
Au moment de servir, réchauffer le velouté et ajouter la crème.  
Agrémenter de petits [biscuits au potimarron](http://croquantfondantgourmand.com/biscuits-potimarron/)