 **Soupe de lentilles au cumin**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Soupe-de-lentilles-au-cumin-DSCN0118_29656.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de lentilles vertes du Puy**  
**- 1 oignon**  
**- 2 carottes**  
**- 1 bouquet garni (thym, persil, laurier)**  
**- 2 clous de girofle**  
**- ½ càc de cumin en poudre**  
**- 1,5 litre d'eau**  
**- 1 saucisse de Morteau**  
**- 1 tranche de 100 g de poitrine fumé**  
**- 220 g de crème fleurette**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**) et poivre du moulin**  
Rincer les lentilles et les égoutter. Éplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle.  
Éplucher les carottes et les couper en gros dés.  
Mettre dans une grande casserole les lentilles, l'oignon, les carottes et la poitrine fumée.  
Mouiller avec l'eau et ajouter le bouquet garni et le cumin.  
Porter à ébullition, puis couvrir à moitié et laisser cuire à petits frémissements pendant 45 mn.  
Ajouter la crème et la saucisse et laisser frémir encore pendant 15 minutes.  
Retirer et réserver au chaud la saucisse, la poitrine fumé et 4 cuillerées à soupe de lentilles.  
Enlever les clous de girofle et couper l'oignon en morceaux. Retirer le bouquet garni.  
Mixer la soupe finement.  
Passer au tamis pour éliminer les peaux et faire réchauffer le velouté.  
Assaisonner en sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivre.  
Couper la saucisse et la poitrine fumée en gros dés.  
Verser la soupe dans les assiettes chaudes.  
Répartir les lentilles réservées et les dés de charcuterie dans les assiettes.  
Servir bien chaud.