FICHE RECETTE

Mise à jour : 16/04/2024

Cassolette de lentilles au haddock fumé

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
60 g	Bouillon de légumes en boîte 1 kg MAGGI	0135462
20 g	Couronnement des légumes oignon et fines herbes en boîte 1 kg KNORR	0043632
1.5	Filet de Haddock	~
1	Lait demi-écrémé	~
PM	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	0044034
600 g	Lentilles vertes en sac 5 kg VIVIEN PAILLE	0089599
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Thym en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0015694

Étapes de préparation

1. La veille, faire tremper les lentilles dans un grand volume d'eau.
2. Cuire les lentilles dans le bouillon de légumes 30 à 35 minutes. Egoutter les lentilles en réservant une partie de la cuisson. Saupoudrer le couronnement de légumes sur les lentilles, assaisonner de sel et de poivre et bien mélanger. Réserver au chaud.
3. Pocher les filets de haddock dans un mélange de lait, d'eau, de thym et de laurier quelques minutes. Dresser en cassolette les lentilles avec le filet de haddock.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Pouilly Fumé blanc AOC 2017 en bouteille 75 cl DOMAINE SEGUIN

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation