FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Salade d’amandes et de lentilles épicées

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
250 g	Abricots moelleux en barquette 1 kg MAITRE PRUNILLE	0028866
450 g	Amande entière émondée en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE	0059252
10 g	Ciboulette lyophilisée en boîte 55 g DUCROS	0170843
20 g	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
QS	Huile de sésame en bidon 50 cl HUILERIE GID	0096699
1.2	Lentilles en poche 4 kg BONDUELLE	0034090
QS	Mélange d'épices provençal en boîte 240 g	0086796
180 g	Noisette décortiquée entière 11/13 en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE	0005062

Étapes de préparation

1. Remettre en œuvre les lentilles en poche.
2. Assaisonner avec l'échalote et la ciboulette puis laisser les produits se réhydrater avec le jus des lentilles.
3. Tailler les abricots en petit dés.
4. Ajouter les dés d'abricots au mélange de lentilles, les amandes et les noisettes concassées puis assaisonner avec le mélange d'épices provençales et l'huile de sésame.
5. Vérifier l'assaisonnement et décorer avec les amandes entières.

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 Pays d'Oc Cinsault vin rosé IGP en bouteille 75 cl LES HAUTS DE FONTEY

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