

Lentilles, quinoa et betterave Chioggia rôtie en croûte de sel



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients | Quantité |
|-----------|---|----------|
| 213195 | Lentilles vertes 2,5 kg Minute Bonduelle | 0.4 Kilo |
| 213197 | Quinoa 2,5 kg Minute Bonduelle | 0.8 Kilo |
| 95194 | Fèves de soja édamamé 1 kg | 0.2 Kilo |
| 178267 | Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg | 0.1 Kilo |
| 24929 | Cream Cheese 25,5% MG 1 kg Elle et Vire | 0.1 Kilo |
| | Betterave chioggia | 3 Pièce |
| | Vinaigre de riz | PM |
| | Coriandre | PM |

Etapas de préparation

- 1 Parer la betterave. Mettre en papillote avec un filet d'huile d'olive, vinaigre de riz, fleur de sel et poivre caviar
- 2 Passer à la mandoline puis à l'emporte-pièce. Réserver avec le jus de papillote
- 3 Dans un cul-de-poule, monter la crème : mettre le Cream cheese, le vinaigre de riz et la coriandre ciselée
- 4 Ajouter les lentilles, le quinoa, les chutes de betterave, les tomates cerises et les fèves de soja préalablement mis en décongélation. Rectifier l'assaisonnement