FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Tartinable de lentilles vertes à l'huile de noix et sel fumé

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Huile de noix en bidon 50 cl HUILERIE GID	0096075
10 pièces	Lentilles en poche 4 kg BONDUELLE	0034090
PM	Mise en place fines herbes en pot 340 g KNORR	0196180
10 pièces	Pain de campagne en tranches	~
0.03	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
1	Sel fumé des salish en sachet 1 kg TERRE	0093370

Étapes de préparation

1. Préparer le bouillon de légumes selon les indications de remise en œuvre.
2. Egoutter les lentilles.
3. Réaliser une mousse de lentilles en passant au mixeur les lentilles avec le sel Viking, le poivre et un peu de bouillon de légumes. Emulsionner ensuite avec l'huile de noix, la mise en place fine herbes et réserver au frais.
4. Tailler des toasts de pain de campagne en accompagnement.
5. Dresser le tartinable de lentilles accompagné de pain de campagne toasté.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Provence vin rosé AOC en bouteille de 75cl CHATEAU CAVALIER

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