FICHE RECETTE

Mise à jour : 16/04/2024

Velouté de lentilles à l'ail noir et œuf poché

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.02	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
0.05	Beurre doux	~
1 P	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
0.25	Crème liquide	~
0.5	Lentilles noires Beluga en sac 2,5 kg VIVIEN	0169054
10 P	Œufs frais	~
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
PM	Sel de mer gros en seau 5 kg LA BALEINE	0087430
PM	Sel fou en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244928
0.2	Vinaigre de vin rouge 6° en bidon 10 L DESBOIS	0043220

Étapes de préparation

1. Remettre en œuvre le bouillon de légumes selon les indications de préparation.
2. Mettre à cuire les lentilles Beluga dans le bouillon de légumes. Assaisonner de sel et de poivre en fin de cuisson.
3. Egoutter quelques lentilles cuites, les laisser refroidir et les réserver pour la décoration de vos assiettes.
4. Mixer les lentilles dans le bouillon de légumes, ajouter les gousses d'ail noires et bien mixer le tout le plus fin possible.
5. Rectifier l'assaisonnement, compléter avec la crème liquide et le beurre doux. Réserver au bain-marie.

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

6. Pocher les œufs dans une eau frémissante salée et vinaigrée. Pour leur donner une belle forme aidez-vous d'un petit récipient pour déposer les œufs dans l'eau frémissante. A l'aide d'une écumoire, récupérer les œufs délicatement sans les percer et les essuyer avec un papier absorbant.
7. Déposer les œufs dans vos assiettes de service puis les napper de crème de lentilles. Assaisonner de sel fou. Servir bien chaud.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saumur Champigny vin rouge AOP en bouteille 75 cl LE PETIT ALLEU

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