

Tartare de lentilles au lieu noir fumé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
62487	Filet de lieu noir fumé sans peau MSC 100/400 g	450 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	20 Gramme
	Lentilles cuites	400 Gramme
	Coriandre fraîche	6 Gramme
	Moutarde à l'ancienne	0.1 Kilo
	Sel	PM
	Vinaigrette de framboise	0.025 Litre
	Huile	0.1 Litre

Etapas de préparation

- 1 Préparer la vinaigrette : mélanger le vinaigrette de framboise et l'huile. Ajouter la coriandre ciselée, les échalotes, la moutarde et le sel
- 2 Après remise en température des lentilles, assaisonner à chaud avec 2/3 de la vinaigrette. Réserver
- 3 Après décongélation du filet de lieu fumé, le découper en fines gougounettes. Mélanger avec le reste de la vinaigrette
- 4 Procéder au montage