

TERRINE DE LENTILLES CORAIL AUX LARDONS



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Lentilles corail
2,5 kg



Lentilles corail BIO
2,5 kg



INGRÉDIENTS

- 200 g de lentilles corail
- 4 branches de persil plat
- 1 oignon rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 c.s d'huile d'olive
- 1 c.s de paprika
- 150 g de lardons
- 85 cl de bouillon de volaille
- 2 c.s de concentré de tomates
- 1 œuf
- 2 c.s de crème fraîche liquide
- Sel, poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Lavez, effeuillez et ciselez le persil. Pelez et hachez l'oignon et l'ail.
2. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir l'ail et l'oignon haché en remuant pendant 2 mn.
3. Ajoutez les lentilles et saupoudrez de paprika. Mélangez et versez le bouillon. Portez à ébullition. Aux premiers frémissements, baissez le feu, couvrez et faites mijoter 30 mn.
4. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à blanc et faites-y dorer les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez du feu, ajoutez le concentré de tomate et le persil ciselé. Mélangez et réservez.
5. Préchauffez le four thermostat 6/7 (200°C).
6. Réduisez les lentilles en une purée grossière avec un mixeur. Versez-la dans un saladier ajoutez l'œuf, la crème liquide et les lardons au concentré de tomate. Salez et poivrez. Mélangez bien.
7. Huilez un moule à cake. Versez la préparation dans le moule et enfournez. Faites cuire 40 mn.
8. Sortez la terrine du four et laissez refroidir complètement avant de démouler. Servez en tranches.