

# CAKE LENTILLE BELUGA GERMÉE, CUIT VAPEUR, SAUCE OSEILLE



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
de lentilles Beluga	500 g
Échalotes	2
persil	
Menthe	(Facultatif)
Curcuma	1 càc
sel	
poivre	
scampis	(déco)
Fleurs de bourrache	(déco)
Vin blanc	10 cl
crème fraîche	10 cl
Échalotes	2
Oseille sauvage	1 poignée
sel	
poivre	

## Préparation

1. Hacher finement les échalottes, la menthe et le persil.

---

---

2. Mixer les lentilles grossièrement. Ne pas faire une purée.

---

---

3. Placer les emportées pièces dans le cuiseur vapeur et les remplir avec le mélange.

---

---

4. Cuire 20 min à la vapeur puis démouler sur l'assiette.

---

---

5. Préparation sauce Émincer finement les échalotes, les mettre dans une casserole avec le vin blanc. Laisser réduire à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ai presque plus de liquide.

---

---

6. Ajouter la crème fraîche et réduire jusqu'à épaississement de la sauce.

---

---

7. Hors du feu, ajouter l'oseille grossièrement ciselée. Assaisonner puis mixer finement. Rectifier l'assaisonnement.

---

---