

CAKE LENTILLE BELUGA GERMÉE, CUIT VAPEUR, SAUCE OSEILLE



Ingédients pour 6 personnes

Ingédient	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 échalotes, la menthe et le persil.

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

3. Placer les emportes 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.
