

MOUSSELINE DE LENTILLES ET CHÂTAIGNES

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Châtaignes	8 pc (petites)
Lentilles corail	55 gr
Saucisse de Morteau	1/2 pc
crème fraîche	100 ml (à fouetter)
sucré	Quantité souhaitée
eau	Quantité souhaitée
Persil plat	1 branche
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer la purée de lentilles : cuire les lentilles puis les égoutter. Les passer ensuite au tamis pour récolter la purée.

2. Préparer les châtaignes : inciser toutes les châtaignes. Les passer au four 15 minutes à 180°. Les laisser refroidir et ensuite les décortiquer. En prendre la moitié et les concasser. Les mélanger à la purée de lentilles. Caraméliser les 4 châtaignes restantes dans eau plus sucré.

3. Préparer la saucisse : couper la moitié des saucisses en mini dés. Les mélanger à la purée de lentilles. Couper le reste des saucisses en tranches biseautées (elles seront destinées à la garniture des verrines).

4. (Tout ce qui précède peut être préparé la veille)

5. Battre la crème fraîche en chantilly.

-
-
6. Terminer : incorporer délicatement la crème à la préparation de lentilles. Garnir les verrines (+/- 11 cl) de mousse. Décoration avec la petite tranche de saucisse, une châtaigne caramélisée, une "pluche" de persil plat
-
-