

# VERRINE DE LENTILLES CORAIL AU CURRY, TRUITE FUMÉE ET CHÂTAIGNE, COULIS D'ORTIES ET CAKE AU POTIMARRON ET NOIX

 CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 8 verrines

Ingrédient	Quantité
<b>lentilles corail germées 1 jour</b>	350 gr (cuites à la vapeur et mixées)
<b>Jus de citron</b>	1/2
<b>huile d'olives</b>	3 càs
<b>d'eau</b>	un peu (suivant consistance)
<b>Curry</b>	1 càs
<b>Tamari</b>	1 càs
<b>Truite fumée</b>	2 filets
<b>persil</b>	1 petite feuille (pour décoration)
<b>Châtaignes</b>	1 tasse (cuites et concassées)
<b>d'orties</b>	2 poignées (plongées 2 min dans l'eau bouillante)
<b>huile d'olives</b>	2 càs
<b>sel</b>	
<b>poivre</b>	
<b>potimarron cuit</b>	300 gr (tout ce qui suit constitue les ingrédients pour le cake)
<b>Oeufs</b>	2
<b>huile d'olives</b>	1 càs
<b>sel</b>	1/2 càc
<b>Vinaigre de cidre</b>	1 càc (non pasteurisé)
<b>purée de sésame</b>	1 càc

Ingrédient	Quantité
farine pois chiche	50 gr
Fécule de pomme de terre	25 gr
Bicarbonate de soude	1 càc (ou poudre à lever)
olives noires	50 gr (ou prunelles façon olives)
Comté	50 gr (coupés en petits dés)
Persil haché	1 poignée
cerneaux de noix et noisettes concassées	1 petite tasse

## Préparation

1. Pour la préparation du cake au potimarron, olives noires et noix : Mélanger tous les ingrédients (dans la liste ci-dessus, c'est à partir de 300 gr de potimarron)  

---

---
2. Mettre dans une forme à cake et +/- 20 min dans four à 180°C.  

---

---
3. Pour le coulis d'orties : Mixer les 2 poignées d'orties plongées 2 min dans l'eau bouillante et les 2 càs d'huile d'olives. Ajouter le sel et le poivre.  

---

---
4. Cuire 15 min les châtaignes débarrassées de leur enveloppe et tan. Ensuite les concasser. Couper en petits morceaux les filets de truite fumée.  

---

---
5. Présentation : A l'aide d'une douille, remplir 1 verrine au 1/3 de lentilles corail mixées. Déposer par-dessus 1 càs de coulis d'orties. Déposer ensuite 1 càs de truite fumée, suivi de châtaignes concassées. Garniture : 1 tranche de cake aux potimarron et noix coupée en 2 et 1 feuille de persil.  

---

---
6. Bonne dégustation !  

---

---