

# VERRINE LENTILLES ET LIERRE TERRESTRE À L'INDIENNE



## Ingrédients pour 12 personnes

| Ingrédient                    | Quantité                               |
|-------------------------------|--|
| crème de coco                 | 15 cl                                  |
| crème fraîche 40%             | 20 cl                                  |
| pâte de curry indien          | 4 c. à s. (marque Patak's par exemple) |
| piment oiseau séché en poudre | QS                                     |
| sauce soja ou soja sucrée     | QS                                     |
| jeune oignon                  | 1 ou 2 pc                              |
| lentilles crues               | 100 gr                                 |
| Lierre terrestre              | 1 belle poignée                        |
| Pomme                         | 1/2 pc                                 |
| huile sésame grillé           | QS                                     |
| Vinaigre de riz               | QS                                     |
| Noix de cajou                 | 1 poignée                              |

## Préparation

1. Faire torréfier les noix de cajou au four, 5 à 10 minutes à 180 °C.

---

---

2. À feu doux, infuser la crème de coco, la crème et la pâte de curry une dizaine de minute.

---

---

3. Laisser refroidir puis rectifier l'assaisonnement (piment, soja, sel poivre).

---

---

---

---

5. Cuire les lentilles (idéalement trempée quelques heures). Refroidir immédiatement.

---

---

6. Mélanger les lentilles refroidies avec le jeune oignon ciselé finement, le lierre terrestre ciselé finement, la pomme en brunoise. Assaisonner d'huile de sésame grillé, un peu de vinaigre de cidre, un peu de jus de citron et rectifier l'assaisonnement (soja, sel, poivre). Réserver au frais.

---

---

7. À l'envoi, dresser dans une verrine les lentilles, le siphon et parsemer de quelques noix de cajou torréfiées et concassées.

---

---