

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.
