



Fiche technique

ONCTUEUX DE LENTILLES VERTES, CRÈME BATTUE DE BREBIS AUX HERBES, CROÛTON À LA GAUDE

INGRÉDIENTS POUR 20 PERS. :

- Lentilles vertes 400 g*
- Beurre frais 100 g*
- Oignon 2 pièces*
- Bouillon de légumes
(ou autre volaille) 2 litres
- Yaourt de brebis 200 g*
- Mascarpone 200 g
- Crème liquide 35%
2 x 100 g*
- Herbes fraîches 1 botte
(cerfeuil, estragon, coriandre,
ciboulette, persil plat)
- Pain à la Gauda PM
(faute de pain à la gauda,
possibilité de prendre
un pain au maïs)
- Huile de Noisette
- Vin blanc sec du Bugey*
- Sel et poivre

DÉROULÉ :

- Suer au beurre l'oignon émincé, ajouter les lentilles vertes, déglacer avec un trait de vin blanc, réduire et mouiller avec le bouillon, cuire environ 40 minutes après ébullition.
- Mixer fortement avec un peu de crème et passer au chinois étamine (possibilité de mettre en syphon chantilly chaud pour avoir un résultat plus aérien).
- Garder au chaud au bain marie...
- Monter la crème avec le yaourt et le mascarpone comme une crème fouettée.
- Assaisonner avec sel et poivre puis les herbes hachées.
- Réserver en boîte au frais ou en poche pour utilisation.
- Tailler le pain à la gauda en petits cubes.
- Ajouter de l'huile de noisette et cuire les croûtons au four à 165°C pendant 12/15 minutes.
- Saler à la sortie du four et placer sur papier absorbant.

Belle dégustation.

Vous pouvez commander ces produits locaux* auprès des producteurs de l'Ain sur la plateforme gratuite du département www.agrilocal01.fr