

Salade de lentilles tièdes sauce gribiche
Lard croustillant paprika.
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
BASE			<u>Base :</u> Rincer les lentilles à l’eau claire. Ciseler les échalotes finement, tailler les carottes en petite mirepoix. Suer au beurre les échalotes, ajouter les carottes. Ajouter les lentilles et mouiller avec trois fois le volume de lentilles en bouillon de légumes, assaisonner. Cuire environ 25 minutes, égoutter si besoin.
Lentilles vertes du Puy	Kg	0,500	
Échalotes	Kg	0,060	
Carottes jaunes	Kg	0,100	
Carottes	Kg	0,100	
Bouillon de légumes	L	1,5	
Beurre	kg	0,020	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
SAUCE GRIBICHE			<u>Sauce gribiche :</u> Cuire les œufs durs et hacher assez finement le jaune dans un cul de poule, ajouter la moutarde et monter à l’huile d’olive progressivement. Assaisonner et ajouter le vinaigre. Incorporer le reste de la garniture hachée.
Huile de d’olive	L	0,060	
Moutarde Savora	Kg	0,030	
Vinaigre	L	0,015	
Œufs	Pce	4	
Câpres	Kg	0,040	
Cornichons	Kg	0,040	
Persil	Botte	1	
Cerfeuil	Botte	0,5	
Estragon	Botte	0,5	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
PRÉSENTATION			<u>Lard croustillant:</u> Assaisonner les tranches de lard avec le paprika, disposer entre deux feuilles de cuisson et griller au four à 180°C pendant environ 10 minutes.
Estragon	Botte	0,5	
Cerfeuil	Botte	0,5	
Lard tranché	Pce	8	
Paprika	Pm	Pm	
Notes personnelle :			<u>Dressage :</u> Dresser les lentilles froides ou tièdes en assiette creuse, napper de sauce gribiche. Décorer avec les fines herbes et le croustillant de lard .