

1 Marché Chef 1 Recette

L'animation qui régale vos papilles !

Marché de
Paulhaguet

Fiche Recette



Velouté de lentilles vertes du Puy-en-Velay, mousse au lard paysan



Aurélien VIDAL

Préparation

1. Tailler les légumes en grosse brunoise, puis les faire suer dans un filet d'huile d'olive.
2. Ajouter les lentilles crues puis mouiller avec le bouillon de légumes.
3. Laisser cuire pendant 30 minutes.
4. Assaisonner 5 minutes avant la fin de la cuisson.
5. Réserver quelques lentilles entières pour la finition.
6. Ajouter la crème liquide, puis mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse.
7. Monter la crème avec le lard préalablement infusé, puis déposer délicatement sur le velouté avant de servir.



Entrée



8 pers.



1h10

Ingrédients

- 400 g de lentilles vertes du Puy
- 1 carotte
- 1 branche de thym
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 L de bouillon de légumes
- 500 g de crème liquide 35 %
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 100 g de lard paysan

Restaurant Maison Vidal

04 71 08 70 50

1, place du Marché,
43260 Saint-Julien-Chapteuil

