

Purée de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote » au jambon braisé

Une purée onctueuse de Lentilles Vertes du Puy La Ponote accompagnée de jambon braisé. Une recette authentique et gourmande, inspirée du terroir.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
5 personnes

Ingrédients

- [ ] 5 tranches épaisses de jambon braisé
- [ ] 250 g de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote »
- [ ] 1 pincée de sel
- [ ] 150 g de beurre
- [ ] 2 carottes moyennes coupées en morceaux
- [ ] 2 oignons
- [ ] 1 branche de céleri
- [ ] 1 petit bouquet garni

Préparation

1. Faites cuire les lentilles vertes du Puy pendant 25 minutes dans une casserole contenant 3 fois leur volume d'eau froide, avec la garniture aromatique.
2. Après cuisson, enlevez la garniture aromatique.
3. Égoutter les lentilles et mixez-les pour en faire une purée.
4. Ajoutez le sel et mélangez avec le beurre.
5. Disposez les tranches de jambon dans un plat et mouillez avec un peu d'eau.
6. Couvrez avec du papier aluminium, faites réchauffer à 120° pendant 10 minutes.

- [ ] 1 clou de girofle

7. Dressez dans un plat les tranches de jambon, la purée de lentilles et servez immédiatement.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr