

Salade de Lentilles Vertes du Puy au chorizo et piment d'Espelette

Salade gourmande de Lentilles Vertes du Puy La Ponote, chorizo et piment d'Espelette. Une recette savoureuse et épicée, pleine de caractère.

PRÉPARATION
Moyen

DIFFICULTÉ
Facile

POUR
2 personnes

Ingrédients

- [ ] 180g de Lentilles Vertes du Puy « La Ponote »
- [ ] 2 tomates mondées
- [ ] 1 petit oignon nouveau
- [ ] 2 gousses d'ail
- [ ] un demi-chorizo fort
- [ ] 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- [ ] Piment Espelette (en poudre ou en purée)
- [ ] 1 poivron doux rouge

Préparation

1. Préparez le bouillon de volaille et réservez.
2. Émincez l'oignon et le faire revenir avec le poivron dans l'huile d'olive.
3. Ajoutez la moitié du chorizo en petits dés.
4. Attendrissez avec les tomates coupées en dés et les gousses d'ail.
5. Laissez compoter quelques instants.
6. Faites cuire les Lentilles et couvrez à hauteur avec le bouillon.
7. Jusqu'à ce que les Lentilles soient cuites, ajoutez peu à peu du bouillon.
8. Une fois cuites, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le piment.

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

- [ ] 2 litres de bouillon de volaille

9. Pour servir, disposez une quenelle de fromage frais (pour apaiser le feu du piment) et des rondelles de chorizo.

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