

Verrines lentilles et saumon fumé, lentilles et dés de foie gras

Recette de la Nounou de Phiphi

pour 4 verrines
500 g de lentilles
1 cube de bouillon de volaille
100 g d'oignons
2 gousses d'ail
1 poireau
1 carotte
1 bouquet de coriandre
20 cl de lait
4 tranches de foie gras de canard mi-cuit au torchon
Sel et poivre

Plongez les lentilles dans un grand volume d'eau froide salée. Ajoutez le cube de bouillon, les oignons, l'ail et le poireau et la carotte épluchés et coupés en tronçons.

Salez, poivrez

Portez à ébullition, puis faite mijoter 30 min. En fin de cuisson, ajoutez la coriandre hachée.

Mixez les lentilles égouttées avec un peu de lait et de bouillon de cuisson jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Servez dans des verrines et parsemez de dés de foie gras.