

Duo d'endives à la crème de lentilles



6 personnes



15 min



30 min



Endives blanches

Endives rouges

Mâche

60g de lentilles vertes sèches

1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon

1/4 d'Oignon

90g de fromage blanc

1 cuillère à café de vinaigre de vin

Sel et poivre

Cuire les lentilles pendant 30 minutes - départ à froid - dans 4 fois leur volume d'eau froide sans sel.

Mixer les lentilles avec les oignons et le fromage blanc.

Ajouter à la préparation le vinaigre de vin, la moutarde de Dijon, le sel et le poivre. Rectifier l'assaisonnement.

Défaire les feuilles d'endive en feuilles longues.

Présenter la crème de lentille à l'intérieur des feuilles d'endives.

Disposer en forme de fleur avec des feuilles de mâche

La crème de lentilles peut être servies en verrine.

Les feuilles d'endive serviront de cuillère pour manger la crème.

Bon Appétit