

Salade de lentillons champenois au haddock fumé et poché au lait de coco aux épices douces



Salade de lentillons champenois et potimarron, vinaigrette douce au miel et pommes



Salade de lentillons champenois au haddock fumé et poché au lait de coco aux épices douces

Ingrédients

150 dégustations

- 2 kg de lentillons
- 3 carottes
- 2 oignons
- 1 botte de thym
- 3 kg de haddock fumé
- 2 litres de lait de coco
- 10 graines de cardamome verte
- 5 badianes
- 1 bâton de cannelle
- Sel
- Piment d'espelette

Recette

Éplucher les carottes et les oignons

Tailler en petits dés

Faire revenir et ajouter les lentillons

Mouiller avec 3 fois le volume des lentillons en eau

Ajouter le thym et assaisonner à mi-cuisson

Faire infuser le lait de coco avec la cardamome, la badiane et la cannelle

Pocher le haddock 10 min

Assaisonner les lentillons avec l'infusion de coco

Dresser et effiloche le haddock sur la salade de lentillons



Salade de lentillons champenois et potimarron, vinaigrette douce

Ingrédients

15 personnes

- 1 kg de lentillon
- 2 carottes
- 1 oignon
- 4 brins de thym
- 20 g de miel liquide
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 20 cl d'huile de tournesol
- 1 potimarron
- 4 pommes Pink Lady

Recette

Éplucher les carottes et oignon

Tailler en petits dés

Faire revenir et ajouter les lentillons

Mouiller avec 3 fois le volume des lentillons en eau

Ajouter le Thym et assaisonner à mi-cuisson

Après cuisson, assaisonner avec la vinaigrette

Ouvrir le potimarron en 2 et retirer les graines

Tailler en lamelles et rôti au four 10 min à 200°C

Éplucher et tailler en dés les pommes

Ajouter à la salade de lentillons

Dresser et décorer avec le potimarron

