



CRÈME DE LENTILLES AUX PERLES DE VINAIGRE ET ÉCHALOTES

Ingrédients (pour 4 personnes):

400g de lentilles
1 oignon
1 tête d'ail
1 carotte
1 pomme de terre
Huile d'olive
Piment rouge moulu
Noix muscade
Sel
Laurier
Ciboulette
Cocktail Pearls de vinaigre et échalote
Pousses de lentilles



Préparation:

Dans une marmite, couvrir d'eau froide les lentilles, une feuille de laurier, ½ oignon et ½ tête d'ail épluché, la pomme de terre et la carotte. Laisser cuire 1 heure. Dans une poêle, faire revenir 3 gousses d'ail, le reste de l'oignon (le tout haché), ajouter une cuillerée à café de farine et une autre de piment rouge moulu. Retirer du feu et intégrer les lentilles à la marmite. Assaisonner. Remuer et laisser cuire jusqu'à ce que les lentilles soient bien tendres et le bouillon épais (1/2 heure environ). Battre dans la Thermomix et passer par un chinois. Ajouter de l'eau si la préparation est trop dense et rectifier le sel.

Service: Servir dans un verre à cocktail. Décorer avec la ciboulette et les pousses de lentilles. Placer les Cocktail Pearls de vinaigre et échalote.

Cocktail®
Pearls



HUÎTRES AUX PERLES DE VINAIGRE ET ÉCHALOTES

Ingrédients (pour 12 personnes)

12 huîtres

“Cocktail Pearls” Vinaigre et Échalotes



Préparation:

Ouvrir les huîtres et placer les perles de vinaigre et échalotes selon les goûts.