Curry de lentilles aux cacahuètes et aux lardons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

100 g de lardons

Griller les lardons sans graisse dans une poêle antiadhésive.

150 g de lentilles vertes du Puy

1 bouquet d'oignons de printemps

1 cs de pâte de curry, jaune

1 cs de beurre de cacahuètes

200 ml d'eau

1 cc de sel

Mélanger l'eau, le beurre de cacahuètes et la pâte de curry et verser dans le plat en porcelaine. Couper les oignons de printemps en fines lanières et les ajouter aux lentilles avec le reste des ingrédients. Ajouter les lardons grillés. Placer le plat en porcelaine sur la grille de l'espace de cuisson. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 45 min

½ citron

Sel

Poivre

4 branches de persil

Laver le citron, râper le zeste et presser le jus. Saler et poivrer les lentilles cuites et assaisonner avec le zeste et le jus de citron. Hacher le persil et l'ajouter.

Conseils

Ce plat peut également être servi froid, avec une salade.

Accessoires

Plat en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019