



Crème de lentilles, dés de saumon fumé Le Borvo

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes



- 500 g de dés de saumon fumé Le Borvo ou 1 coeur de filet de saumon fumé Le Borvo
- 1 barquette de germes de poireaux (facultatif)
- 300 g de lentilles du Puy
- 1 carotte
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon volaille
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

- Eplucher la carotte et l'oignon. Les laver, les essuyer et les détailler en petits cubes. Les disposer ensuite dans un faitout avec le bouquet garni, le cube de bouillon et les lentilles.

- Couvrir généreusement les lentilles d'eau, porter à ébullition et faire cuire le tout à petits bouillons pendant environ 30 mn.

- Retirer alors le faitout du feu, égoutter tout en prenant soin de garder un peu de liquide de cuisson. Veiller également à retirer la garniture aromatique ainsi qu'à laisser refroidir les lentilles à température ambiante.

- Juste avant de servir, mixer les lentilles refroidies avec la crème et 3 cuillères à soupe du liquide de cuisson.

- Saler, poivrer. Verser un peu d'huile d'olive et de vinaigre balsamique dans cette crème de lentilles.

- Disposer les dés de saumon fumés Le Borvo ou le filet de saumon Le Borvo détaillé en cubes de 15 mm de côté dans chaque assiette de service.

- Verser tout autour un peu de crème de lentilles, terminer en disposant, pourquoi pas, un peu de germes de poireaux et servir aussitôt.

