

Lentilles aux noisettes et aubergines grillées

Pour 4 personnes

Fait par : BO Le : Février 2022

Source recette : Yotam Ottolenghi – Livre : Plenty

1. CAVIAR D'AUBERGINES

500 gr d'aubergines
1 dl huile d'olive
1 gousse d'ail
5 cl de vinaigre de cidre ou de vin
Pm sel fin ,
Pm poivre noir du moulin

Couper en deux sur la longueur les aubergines, les inciser et les arroser d'huile. Rôtir au four à 160° pendant 30/40 mn suivant la taille des aubergines.

Au terme de la cuisson, récupérer la chair des aubergines, mixer et assaisonner. Réserver.

2. LENTILLES

200 g de lentilles du Puy
50 gr de carottes
50 gr de céleri branche
50 gr d'oignon blanc
1 Bouquet garni
Pm Gros sel

Eplucher et tailler les légumes en une fine brunoise.

Cuire les lentilles 20 à 30 mn.

3. LEGUMES ROTIS

200 gr de tomates cerises
10 gr de cassonade
50 gr de carottes
50 gr de céleri branche
1 gousse d'ail
1 dl d'huile d'olive

5 cl de vinaigre de Balsamique ou Xérès.
1 bouquet garni
Pm sel fin ,
Pm poivre noir du moulin

Eplucher et laver les légumes. Tailler en fine paysanne les carottes et le céleri.

Garder les tomates cerises entières

Mélanger tous les légumes, les aromates et les assaisonnements. Rôtir à 160/170° 15 à 20 mn.

4. FINITION

¼ de botte de persil plat
¼ de botte de coriandre
¼ de botte d'aneth
50 gr de noisettes mondées
80 gr de crème fraîche épaisse

Laver, sécher, hacher les herbes

Concasser les noisettes

Mélanger avec la crème. Réserver quelques pluches d'herbes pour le dressage

5. DRESSAGE

Lier les lentilles avec le caviar d'aubergines , dresser en cercle.

Poser harmonieusement dessus et autour les légumes rôtis.

Terminer avec quelques herbes et noisettes.

Arroser autour d'un trait de vinaigre et jus de cuisson des légumes rôtis