



CREME DE LENTILLES CORAIL A L'ESPUMA DE GINGEMBRE



Pour 4 petites verrines et 4 bols:

200g de lentilles corail

1 échalote hachée

½ gousse d'ail hachée aussi

1 càc d'huile d'olive et le jus d'1/2 citron

1 cube de bouillon de légumes dilué avec 1 l d'eau ou (1 l de bouillon maison)

15 cl de crème liquide

1 grosse pincée de gingembre en poudre

5 tranches de lard fumé très, très fines

Quelques graines germées ou des herbes ciselées (la coriandre convient parfaitement)

Sel et poivre

La crème de lentilles:

Dans l'huile d'olive, faire revenir la ½ gousse d'ail et l'échalote à feu doux, sans leur faire prendre couleur. Ajouter le bouillon et les lentilles, laisser cuire doucement environ 12 à 15 mn. Les lentilles se défont complètement, ajouter le jus de citron et mixer longuement. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

L'espuma de gingembre:

Monter en chantilly de façon classique votre crème bien froide assaisonnée avec un petit peu de sel et la pincée de gingembre, en commençant à vitesse assez lente, puis en augmentant jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Réserver au frigo. J'ai personnellement utilisé cet espuma sur 2 jours sans aucun problème de tenue. La chantilly n'est pas retombée.

Le lard grillé:

Couper votre lard en morceaux de la taille d'une chips. Le poser sur une plaque à pâtisserie en le recouvrant d'une autre plaque (pour qu'il ne se gondole pas) ou d'un papier d'aluminium. Dans le four préchauffé à 150°, mettre ce lard à sécher une dizaine de mn. (Les "chips" se conservent très bien 2 ou 3 jours dans une boîte hermétique, il est intéressant de le faire sécher quand on a allumé le four pour autre chose!)

Finition:

Réchauffer doucement la crème de lentilles, la verser dans les verrines ou les bols, recouvrir d'une cuillerée de chantilly au gingembre. Poser 1 chips ou 2 sur le côté et recouvrir de quelques graines germées ou de coriandre ciselée.

Dans cette recette, j'ai encore voulu privilégier les textures différentes et le contraste du chaud et du froid, personne ne s'en est plaint, bien au contraire.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

