



Rillettes lentilles roses hareng



Ingrédients :

100 g de lentilles roses
1 gousse d'ail
1 échalote
1 branche de thym
100 g de hareng fumé
½ c. à café de poivre vert
1 pincée de poivre

Recette

Placez les lentilles dans un demi-litre d'eau froide dans une grande casserole avec l'ail, l'échalote et le thym. Portez à ébullition et laissez cuire 15 minutes. Egouttez et retirez la branche de thym. Laissez refroidir.

Dans un bol du mixeur, placez les lentilles, le hareng détaillé en dès et le poivre vert. Mixez trente seconde jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Poivrez.