

Pellé Cyril

Curry de lentilles et cubes de Morteau,
julienne de pomme granny
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>BASE : Éplucher et laver les légumes. Rincer les lentilles. Émincer les oignons rouges, tailler les carottes en grosses mirepoix, écraser l'ail. Ciseler la moitié de la coriandre Faire suer à l'huile d'olive les oignons, carottes, lardons. ajouter le curry et laisser torréfier. Ajouter les lentilles, le bouquet garni et mouiller avec le lait de coco, le fond de volaille froid, la moitié de la coriandre Assaisonner et cuire environ une heure en fonction des lentilles.</p> <p>GARNITURE: Couper les saucisses en gros cubes ou en rondelles et ajouter aux lentilles à mi-cuisson.</p> <p>DRESSAGE : Servir en assiettes creuses avec une julienne de pommes granny, persil haché et pluches de coriandre en décor .</p>
Lentilles	Kg	0,500		
Huile d'olive	L	0,100		
Oignons rouge	Kg	0,200		
Carottes	Kg	0,200		
Ail	Kg	0,020		
Lardons fumés	Kg	0,125		
Bouquet garni	Pm	1		
Curry	Pm	Pm		
Lait de coco	L	0,5		
Fond de volaille	L	1		
GARNITURE				
Saucisses de Morteau	Pce	3		
Coriandre fraîche	Botte	1		
FINITION				
Persil	Botte	0,5		
Pomme granny	Pce	1		
Jus de citron	Pce	0,5		
NOTES PERSONNELLES :				