

Salade tiède de lentilles,
Œufs mollets et sauce gribiche Savora
8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
Salade de lentilles			BASE SALADE DE LENTILLES : Eplucher et laver les légumes. Laver les lentilles. Ciseler finement les oignons rouges et tailler les carottes en petits dés. Suer au beurre les oignons, ajouter les carottes, terminer par les lentilles. Mouiller avec le fond de volaille, ajouter le BG et cuire à couvert environ 25 minutes en fonction des lentilles utilisées. Vérifier l'assaisonnement, égoutter si besoin. GARNITURE : Cuire les œufs mollets, plonger délicatement les œufs dans l'eau frémissante et cuire 6 minutes. Refroidir rapidement, écaler à froid. Faire sauter les lardons sans matière grasse et faire griller, égoutter. SAUCE GRIBICHE : Cuire les œufs durs, refroidir et écaler. Séparer les jaunes des blancs et écraser les jaunes. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes et la moutarde Savora. Monter comme une mayonnaise avec l'huile, terminer avec le vinaigre, assaisonner. Ajouter les blancs d'œufs et les cornichons coupé en dés. Terminer avec les fines herbes. DECOR et FINITION : Dresser en assiettes creuses ou coupelles, ajouter l'œuf, un peu de sauce gribiche et las lardons. Décorer avec les oignons et le cerfeuil.
Lentilles vertes	Kg	0,400	
Oignons rouges	Kg	0.200	
Carottes	Kg	0.150	
Beurre	Kg	0.050	
Fond de volaille	L	1	
Bg	Pce	1	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Sauce gribiche			
Œufs durs	Pce	4	
Moutarde Savora	Kg	0.025	
Huile de tournesol	L	0.300	
Vinaigre	L	0.010	
Cornichons	Kg	0.100	
Persil	Botte	0.25	
Cerfeuil	Botte	0.25	
Estragon	Botte	0.25	
Sel, poivre, piment	Pm	Pm	
Garniture			
Œufs frais	Pce	8	
Gros sel	Pm	Pm	
Lardon fumée	Kg	0.300	
DECOR et FINITION			
Cerfeuil	Botte	0.5	
Oignon rouge pickles	Pm	Pm	
Notes personnelles :			