

TERRINE DE LENTILLES VERTES CHÈVRE ET NOISETTES



- ✘ 200g de lentilles vertes
- ✘ 1 bouillon cube aux légumes et aux herbes
- ✘ 60g de noisettes
- ✘ 120g de bûche de chèvre
- ✘ 2 œufs
- ✘ 1 citron jaune (zeste)
- ✘ 100 ml de crème végétale
- ✘ Sel et poivre



3-4 pers.

Si possible, faire tremper les lentilles pendant 12h. Rincer et égoutter. Cuire à couvert pendant 20mn dans 3 fois leur volume d'eau, avec le bouillon cube émietté. S'il reste de l'eau, bien égoutter. Pendant ce temps, torréfier les noisettes pendant 5mn à 220°C. Concasser grossièrement. Mixer les lentilles avec la bûche de chèvre, les œufs, ½ zeste de citron et la crème végétale. Saler et poivrer. Répartir dans des moules individuels ou un moule à cake bien huilés. Parsemer de noisettes concassées. Enfourner à 180°C et cuire pendant 20mn. Servir chaud, tiède ou froid avec une salade verte.