

MOUSSELINE DE LENTILLES ET CHÂTAIGNES, ANDOUILLE AU LARD DE BAYE

Ingrédients :

200 g de lentilles du Puy
10 cl de fond de canard bien réduit
20 châtaignes cuites
30 cl de crème liquide
1 andouille au lard de Baye
QS de sel et de poivre

Faire cuire les lentilles, les égoutter et les écraser à la fourchette en laissant quelques morceaux. Incorporer le fond de canard à cette purée. Briser une dizaine de châtaignes et les mélanger à la purée de lentilles. Monter en crème fouettée les 30 cl de crème liquide. Lui incorporer la purée de lentilles/châtaignes avec la Maryse. Assaisonner suivant votre goût et réserver au frais pendant 1 heure minimum.

Couper dans l'andouille au lard de Baye six rondelles qui seront débitées en petits dés.

Remplir les verrines à mi-hauteur avec la crème de lentilles/châtaignes, parsemer de dés d'andouille au lard de Baye et terminer avec la crème de lentilles/châtaignes. Parsemer le dessus avec des brisures de châtaignes et servir sans attendre.

NB : cette recette peut se faire également avec une saucisse de Morteau, une andouille de Guémené ...