

Pâté de lentilles



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

750 g de mélange de lentilles tricolores Ardo

150 g de cèpes Ardo

120 g d'échalotes Ardo

10 g d'ail en cubes Ardo

4 œufs

1 jaune d'œuf

80 ml de crème végétale

80 ml de matière grasse végétale

80 g de pain au levain rassis

1 cuillère à soupe de miso

Sel et poivre

Préparation

1. Faites revenir les cèpes avec les échalotes et l'ail dans un peu de matière grasse végétale.
2. Faites brièvement revenir le mélange de lentilles tricolores ou réchauffez les lentilles dans du bouillon de légumes agrémenté d'un peu de laurier.
3. Mixez les lentilles et les cèpes avec les autres ingrédients dans le blender jusqu'à obtenir une masse homogène.
4. Enfourez à 180 °C pendant 18 à 24 minutes.
5. Servez avec un peu de confit d'oignons.

Allergènes

Egg

Gluten

Soy

