



Recettes

Élaborées par la cheffe
Alessandra Montagne



Hot Pot de saison aux lentilles vertes Vivien Paille

Préparation 30 minutes

pour 8 personnes

Cuisson 25 minutes

Finalisation 10 minutes

Coût bon marché

Niveau facile

Ingrédients

500gr de lentilles vertes Vivien Paille;

1 chou-fleur;

1 brocoli;

500gr de champignons séchés;

2 navets;

100 de petits pois;

50gr mizuna vert;

50gr de mizuna violet;

50gr de champignons frais;

50gr de ciboulette;

50 ml de vinaigre de cidre;

100 ml de soja;

75 ml de mirin;

1 oignon;

5 gousses d'ail.

Réalisation

Le bouillon

1. Couper en deux le chou-fleur, le brocoli, le navet et faire revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à caraméliser.
2. Ajouter les lentilles et faire revenir encore 1 minute.
3. Ajouter les champignons séchés et couvrir d'eau.
4. Placer sur la cuisinière à feu vif. Quand cela commence à bouillir, baissez le feu au minimum puis faites bouillir pendant 15 minutes.
5. Éteignez le feu et laissez-le refroidir sur le comptoir jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.
6. Une fois refroidi, passer au tamis fin et réserver.
7. Avant de l'utiliser, il devra être tempéré. Pour assaisonner, ramener le bouillon à ébullition et ajouter le soja, le mirin, la coriandre, le vinaigre de cidre, l'oignon et l'ail en dés.
8. Laissez la saveur s'affiner pendant 30 minutes et tamisez à nouveau.

Les légumes blanchis

Couper le chou-fleur, le brocoli et le navet en morceaux moyens et les blanchir à l'eau salée pendant 2 minutes.

Champignons de Paris finement tranchés à la mandoline et réserver.

Les petits pois sont blanchis à l'eau salée pendant 1 minute et épluchés.

Dressage

Placer un cercle au milieu de l'assiette et les légumes tout autour.

Ajouter les champignons émincés et les herbes fraîches.

Retirez le cercle et servez !

Le bouillon chaud doit être servi au dernier moment.





Crème renversée Caramel Surprise

Préparation 20 minutes

pour 8 personnes

Cuisson 1h10

Coût bon marché

Niveau facile

Ingrédients

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre pour caraméliser le moule;

1 tasse de haricots blancs Vivien Paille;

$\frac{1}{2}$ tasse de lait entier;

1 tasse de lait de coco;

3 œufs;

1 boîte de lait concentré;

$\frac{1}{2}$ tasse de noix de coco râpée

Fritz & Frida.

Réalisation

1. Mettez le sucre dans le moule à pudding et faites-le fondre sur la cuisinière jusqu'à ce que se forme un caramel doré.

2. Dans un mixeur, placez les haricots blancs cuits, le lait entier, le lait de coco, les œufs, le lait concentré et battez jusqu'à obtention d'un mélange très homogène.

3. Éteignez le mélangeur, ajoutez la noix de coco râpée et mélangez avec une cuillère.

4. Transférez le mélange dans le moule à caramel et couvrez.

5. Placez-le dans une casserole, ajoutez de l'eau chaude et portez à ébullition. Cuire au bain-marie à 220°C pendant environ 45 minutes.

6. Testez en piquant le pudding avec un couteau, qui doit ressortir propre

7. Bon appétit !

Les produits Vivien Paille sont disponibles au rayon épicerie (avec les pâtes et le riz) dans l'ensemble des grandes surfaces.