

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



45 MIN
1 NUIT DE REPOS



4 P.



CRÉMANT BRUT

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

LENTILLES CONFITES À LA VANILLE ET AU GINGEMBRE, MOUSSE À LA CARDAMOME

Ingrédients

- 150 g de lentilles
- 250 g de sucre
- 1/2 l d'eau pure
- 1 gousse de vanille
- 20 g de gingembre
- 2 étoiles d'anis étoilé
- Jus de citron
- Pour la mousse
- 350 g de crème liquide
- Graines de cardamome
- 3 cl d'alcool de fruits

- Faire chauffer la crème liquide sans porter à ébullition et y faire infuser les graines de cardamome éclatées.
- Une fois l'ensemble refroidi, passer et mettre dans un siphon et réserver au frais une nuit
- Laver et faire blanchir les lentilles à l'eau froide
- Les faire cuire dans beaucoup d'eau claire pendant 20 minutes et les égoutter.
- Faire un sirop avec 1/2 l d'eau, du jus de citron, le sucre, l'anis étoilé, le gingembre, la vanille.
- Mettre dedans les lentilles égouttées et les faire confire à feu très doux.
- Pendant ce temps mélanger 100 g de crème liquide avec un alcool de fruit
- A l'issue, dresser les lentilles avec sur le dessus la mousse de cardamome et autour la crème à l'alcool.