

# RECETTE Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

## Ingrédients :

4 personnes

- 375 g de lentilles (cuites moles)
- 250 g de châtaignes fraîches
- Huile
- Cumin
- Vinaigre
- Sauce de poisson
- Graine de coriandre
- Menthe

## *Lenticulum de castaneis* *Recette salée plat de saison*

- D'un côté faire cuire les lentilles.
- D'un autre côté nettoyer les châtaignes
- Dans une nouvelle casserole, déposer les châtaignes en ajoutant de l'eau,
- Laisser cuire les châtaignes
- À part : écraser du poivre ;
- Ajouter du cumin ;
- Ajouter des graines de coriandre
- Ajouter de la menthe ;
- Humecter le mélange avec du vinaigre, ; du miel et de la sauce de poisson (il peut être remplacé par de la sauce de poisson thaïlandaise ou de la pâte d'anchois, ou si trop fort ajouter le bouillon de cube.).
- Relever le tout d'une pointe de vinaigre
- Verser sur les châtaignes cuites.
- Ajouter de l'huile
- Porter à ébullition.
- Remuer énergiquement
- Mélanger les châtaignes et les lentilles, les réduire en purée.
- Servir dans un bol
- Arroser d'un filet d'huile.