Tartare de saucisse d’Ajoie aux lentilles vertes et aux herbes





Manuella Magnin

Rédactrice en chef gout.ch -
Semaine du Goût
Agence Simple Plus Sàrl, Rue Jules-Gachet 7, 1260 Nyon

Plat principal

4 personnes

30 min

Facile

INGRÉDIENTS

30 g de lentilles vertes
2 saucisses d’Ajoie IGP
8 cornichons HUGO
1 petit bouquet de livèche
1 petit bouquet de persil plat
1 botte de ciboulette
2 échalotes
2 c.s. de moutarde gros grains HUGO
2 c.s. de vinaigre de pomme HUGO

PRÉPARATION

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 25 minutes

Cuire les saucisses dans une eau frémissante durant 25 minutes. Laisser refroidir.

Cuire les lentilles à l’eau sans sel durant 20 minutes. Egoutter.

Ciseler l’échalote. Laver les herbes et les ciseler finement.

Hacher la saucisse en tartare.

Dans un saladier, diluer la moutarde avec le vinaigre. Ajouter les herbes et les cornichons coupés en petits dés. Intégrer la saucisse et bien mélanger. Servir sur des petits toasts à l’apéro.

L’astuce
Pour apporter un soupçon d’originalité à cette recette, vous pouvez l’agrémenter de cornichons séchés. Trancher les cornichons en fines lamelles, puis en bâtonnets. Disposer ceux-ci sur une grille à four recouverte de papier film.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Tartare de saucisse d’Ajoie aux lentilles vertes et aux herbes

Laisser sécher 1 h à 70°C.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE