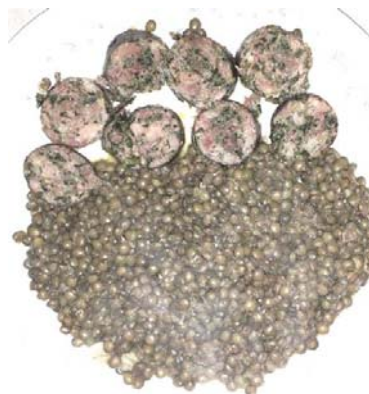


Diots de Savoie – Lentilles du Berry



Diots revenus 2*5 min



L'assiette : Diots, lentilles, moutarde

Ingrédients – Convives : 4 – Prépa. : 10 min – Cuisson : diots 2*5 min, lentilles 20 min



4 diots aux
épinards & poireaux



250g de lentilles vertes
du Berry



1 gousse d'ail coupée
en quatre



1 cube Or
(si affinité)



2 càs Huile d'olive



1 oignon et 3 clous



Moutarde à l'ancienne



1 càc d'herbes

Préparation

1. Mettre à tremper les lentilles pendant 10 min, rincer, égoutter.
2. Mettre les diots dans une gamelle en fonte, avec un fond d'huile d'olive.
3. Les faire dorer 2*5 min, réserver.
4. Mettre les lentilles dans la gamelle en fonte avec 3 fois leur volume d'eau et le cube.
5. Rajouter les diots, l'oignon et l'ail.
6. Faire cuire 15 min à faible ébullition.
7. Goûter la fermeté des lentilles, sinon prolonger la cuisson.
8. Garder le tout au chaud jusqu'au service.
9. Servir les lentilles avec une passoire.
10. Servir un diot par convive
11. Poser le pot de moutarde à l'ancienne sur la table.

Nota : Le Diot de Savoie est une petite saucisse, qui peut avoir des parfums différents aux herbes. Sa texture est plus fine que les saucisses traditionnelles. Un très bon produit.

* * * 23 février 2021 * * *