

# SALADE DE LENTILLES, PETITS POIS ET ÉCREVISSES

J. LENIAUD



NOMBRE DE PORTIONS : 10

TEMPS DE CUISSON :

## INGRÉDIENTS



- Lentilles Bonduelle Food Service 5/1 Sachet fraîcheur 0,5 kg
- Petits pois doux extra-fins Minute® Bonduelle Food Service 0,5 kg
- Queues d'écrevisses 0,55 kg
- Ciboulette Pm
- Sauce :
- Moutarde à l'ancienne 0,1 kg
- Vinaigre balsamique blanc 0,08 l
- Huile de noix 0,2 l
- Huile de colza 0,1 kg
- Sel, poivre Pm

# SALADE DE LENTILLES, PETITS POIS ET ÉCREVISSSES

J. LENIAUD

## DÉROULEMENT DE LA RECETTE

### ÉTAPE 1

Emulsionner la sauce dans un cul de poule puis réserver au froid.

### L'ÉTAPE CLÉ : ÉTAPE 2

Égoutter les lentilles Bonduelle Food Service puis ajouter les petits pois doux extra-fins Minute® Bonduelle Food Service encore surgelés.

### ÉTAPE 3

Mélanger le tout avec la ciboulette.

### ÉTAPE 4

Déposer un pochon de sauce au fond du contenant.

### ÉTAPE 5

Dresser dans les assiettes en terminant par les queues d'écrevisses.

### ÉTAPE 6

Décorer avec une tranche de baguette aux graines grillées. Ça déchire !